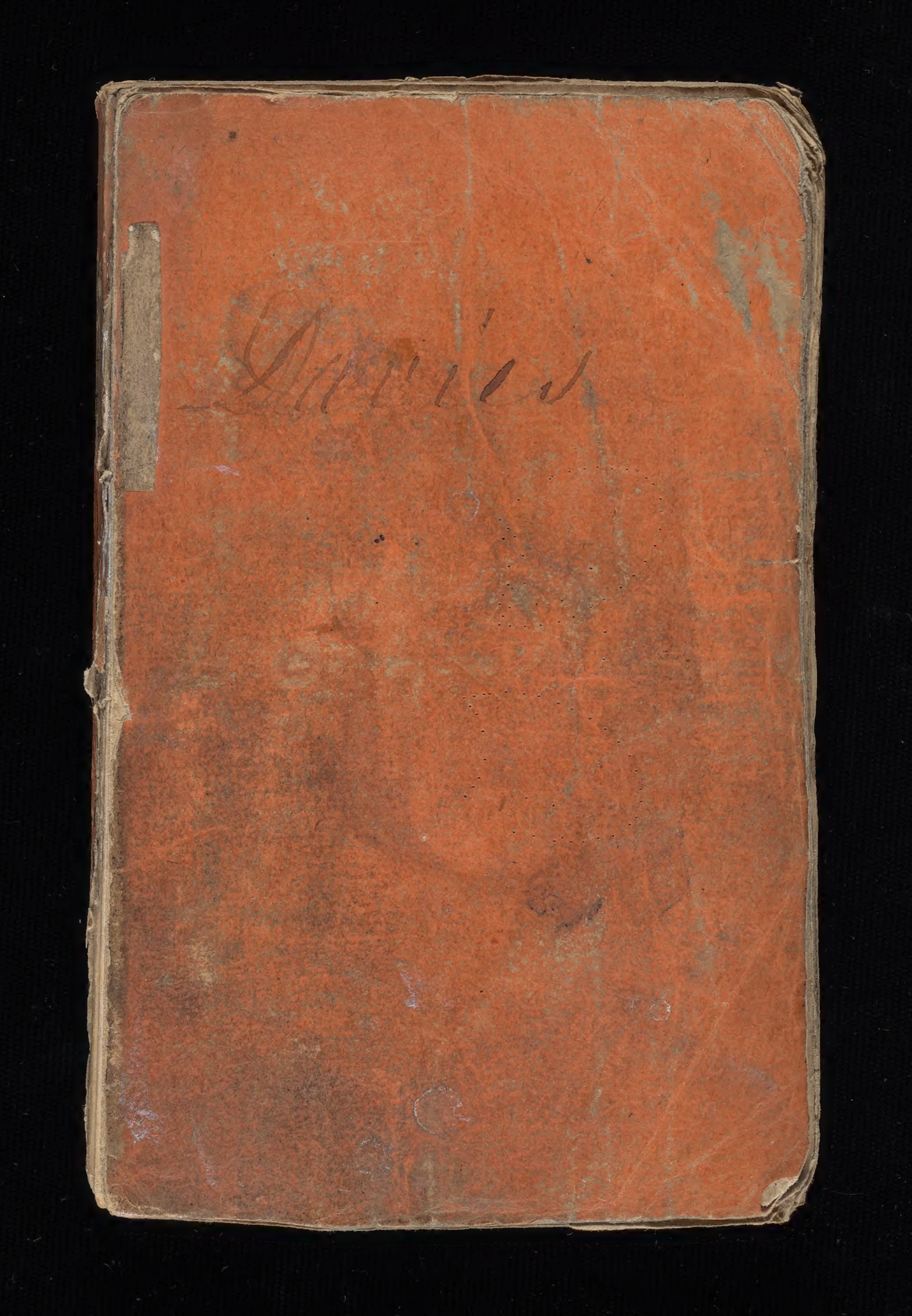

Daniels

364



MARY CHADSEY

Sigra Inglesina
Davies

# ALMANACH
# DES GOURMANDS.

# AVIS.

On trouve chez le même Libraire, et chez l'*Auteur*, rue des Champs-Élysées, n°. 8, l'*Alambic Littéraire*, par M. *Grimod de la Reyniere*; 2 vol. in-8°. de plus de 400 pages chacun. Prix, 7 fr. 50 cent., et 10 fr. franc de port par la poste.

---



*Bibliothèque d'un Gourmand*

*du XIX^e. Siècle.*

A. B. L. Grimod de la Reynière inv. — N. delin. — M. sculps.

# ALMANACH
# DES GOURMANDS,

OU

## CALENDRIER NUTRITIF,

SERVANT DE GUIDE DANS LES MOYENS DE FAIRE EXCELLENTE CHÈRE;

Suivi de l'Itinéraire d'un Gourmand dans divers quartiers de Paris, et de quelques Variétés morales, nutritives, Anecdotes gourmandes, etc.

PAR UN VIEUX AMATEUR.

SECONDE ÉDITION,
revue et corrigée.

> Tanquam leo rugiens, circuit quærens quem devoret.
> S. Petr. epist. 1, cap. VI, vers. 2.

A PARIS,

Chez MARADAN, Libraire, rue Pavée-Saint-André-des-Arcs, n°. 16.

AN XI. — 1803.

# SUJET DU FRONTISPICE.

Au fond d'un cabinet, décoré dans le goût le plus moderne, c'est-à-dire, avec des meubles du stile le plus antique, se trouve un corps de bibliothèque, sur les tablettes duquel on aperçoit, au lieu de livres, toute espèce de provisions alimentaires, parmi lesquelles on distingue un cochon de lait, des pâtés de diverses sortes, d'énormes cervelas, et autres menues friandises, accompagnées d'un bon nombre de bouteilles de vin, de liqueurs, bocaux de fruits confits et à l'eau-de-vie, etc.

Du plafond pend, en guise de lanterne, un monstreux jambon de Bayonne.

Sur le devant de la scène est une table chargée de mets recherchés, servie pour plus de quinze personnes, et sur laquelle on voit seulement deux couverts.

Un buffet, sur lequel est le second service, et une servante placée entre les deux siéges, annoncent que ce dîner solitaire ne sera troublé par la présence d'aucun domestique.

On lit au bas de l'Estampe :

*La Bibliothèque d'un Gourmand du XIX^e. siècle.*

# AVIS DU LIBRAIRE.

---

L'idée de ce petit Almanach fut conçue en même-temps par l'Auteur et par le Libraire, dans un déjeûner splendide, auquel ils se trouvoient tous deux, le dimanche 23 Brumaire dernier. Saisie avec avidité par tous les convives, l'exécution en devint pour eux une espèce de défi, auquel il fallut bien céder. Le public seul peut décider si la gageure étoit bonne ou mauvaise; mais ceci explique la précipitation avec laquelle cet Almanach a été rédigé et imprimé, pour qu'il pût paroître dans le courant de Janvier.

Ces circonstances ne sont point sans doute une excuse, et il y a long-temps que Molière a dit que :

.... Le temps ne fait rien à l'affaire.

Aussi n'a-t-on voulu que sonder le goût du public, par un essai. S'il accueille cette bagatelle avec indulgence, nous lui en promettons pour

l'année suivante une édition beaucoup plus complète et même plus soignée. La matière est bien vaste, sans doute, pour un simple Almanach; mais cette forme commode et portative étant du goût d'un grand nombre de lecteurs, plus d'un auteur grave n'a point dédaigné de l'adopter pour répandre des vérités utiles; et lorsqu'on a le temps de resserrer ses idées, et d'être court, on peut de cette manière renfermer beaucoup de choses dans un petit volume.

La rapidité avec laquelle la première édition de cet ouvrage a disparu, n'a permis de s'occuper dans cette seconde, que des corrections qui ont paru les plus essentielles.

N. B. On recevra avec reconnoissance tous les avis, renseignemens, et même *échantillons*, que les personnes qui s'intéressent au succès et aux progrès de cet Ouvrage, voudront bien faire passer à l'Auteur, en les adressant, francs de port, au Libraire.

# ÉPITRE DÉDICATOIRE

*A Monsieur* D'AIGREFEUILLE, *ci-devant Procureur-Général de la Cour des Aides de Montpellier, Chambre des Comptes unie, etc., etc.*

MONSIEUR,

A qui pourrions-nous plus convenablement offrir l'Almanach des Gourmands, qu'à l'homme aimable qui possède l'art si difficile et si peu connu de tirer le meilleur parti possible d'un excellent repas? qu'au dégustateur éclairé de ce que la Nature produit de meilleur pour l'appétit de l'homme? qu'à l'appréciateur savant des combinaisons alimentaires les plus recherchées? enfin, qu'au convive le plus fait pour honorer une table opulente, par la dextérité de ses manières, son profond usage du monde et le charme toujours varié de sa conversation? A tous ces titres, Monsieur, qui vous classent parmi les Gourmets du premier ordre, vous unissez celui d'ami, de protecteur éclairé des Arts; et

ceux qui tiennent à l'esprit ne vous sont pas moins familiers que tous ceux qui ont quelque rapport avec la bonne-chère. Cette alliance, si rare aujourd'hui chez le même individu, auroit suffi pour déterminer notre choix, si vous n'y aviez pas d'ailleurs une foule d'autres droits incontestables, de l'énumération desquels nous faisons grâce à votre modestie.

Daignerez-vous, à tous ces titres, honorer de quelqu'indulgence ce petit ouvrage? Paroissant sous vos auspices, et fort de votre appui, son succès ne sera plus un problème. Ami chaud, autant que juge éclairé, vous couvrirez de l'ombre de vos ailes cet essai d'un nouveau genre, que nous aurions voulu pouvoir rendre plus digne de vos bontés et de votre bienveillance officieuse.

Nous sommes avec respect,

Monsieur,

Vos très-humbles, très-obéissans, et très-dévoués serviteurs,

L'AUTEUR et l'ÉDITEUR

*de l'Almanach des Gourmands.*

LE

# PETIT ALMANACH

DES

# GRANDS GOURMANDS.

---

## AVERTISSEMENT DE L'ÉDITEUR.

Cet Almanach ne renferme point, ainsi que son titre pourroit le faire présumer, les noms et adresses des grands gourmands de la Capitale, ce qui ne seroit utile à personne; mais bien l'indication raisonnée de tout ce qui peut y flatter la sensualité, ce qui peut l'être à beaucoup de monde.

Le bouleversement opéré dans les fortunes, par une suite nécessaire de la révolution, les ayant mises dans de nouvelles mains, et l'esprit de la plupart de ces riches d'un jour se tournant sur-tout vers les jouissances purement

animales, on a cru leur rendre service en leur offrant un guide sûr dans la partie la plus solide de leurs affections les plus chères. Le cœur de la plupart des Parisiens opulens s'est tout-à-coup métamorphosé en gésier ; leurs sentimens ne sont plus que des sensations, et leurs désirs que des appétits ; c'est donc les servir convenablement que de leur donner, en quelques pages, les moyens de tirer, sous le rapport de la bonne chère, le meilleur parti possible et de leurs penchans et de leurs écus.

Au reste, les plaisirs qu'on doit à la cuisine ont toujours tenu un rang distingué parmi tous ceux des hommes rassemblés en société. En dépit des Stoïciens, l'on conviendra que ce sont les premiers que l'on éprouve, les derniers que l'on quitte, et ceux que

l'on peut goûter le plus souvent. Pour beaucoup de gens, un estomac à toute épreuve est le premier principe de tout bonheur; et il nous seroit facile de prouver que, même chez tous les hommes, ce viscère influe plus que l'on ne croit sur les destinées morales de la vie.

Mais sans nous perdre ici dans des discussions métaphysiques, qui ne seroient peut-être pas du goût de tous ceux pour qui nous écrivons, et qui appartiennent à la philosophie beaucoup plus qu'à la cuisine, revenons au principal objet de cet Almanach, qui est de guider et d'éclairer les Gourmands dans le labyrinthe de leurs jouissances apéritives.

Qu'on se figure un riche chargé d'or, pressé du besoin de le dépenser, et sous la tutelle d'un cuisinier ignorant ou frippon, et l'on

sentira combien notre petit ouvrage étoit nécessaire. Notre Midas, sans guide dans cette vaste carrière, se ruinera sans se faire honneur ; et de malins parasites se moqueront encore de lui et de la chère qu'il leur aura fait faire, qui, pour être dispendieuse, n'en sera pas moins, fort souvent, détestable.

Si ce riche, au contraire, possède à fond la topographie alimentaire de la France, ou même, à son défaut, seulement celle de Paris, s'il connoît le rapport des saisons avec les comestibles, si, raisonnant son appétit, il sait le diriger d'après des principes invariables et sûrs ; enfin, si, présidant lui-même aux achats, il les fait faire en temps utile et en magasins convenables, il se trouvera alors avoir résolu le problême que l'intendant d'Harpagon pro-

posoit à Maître Jacques, et qu'aucun cuisinier, passé, présent et futur, n'a jamais voulu comprendre et ne comprendra probablement jamais : celui *de faire bonne chère avec peu d'argent.*

On voit que, sous ce dernier rapport, notre Almanach ne deviendra pas moins utile aux fortunes bornées qu'aux maisons opulentes.

Dans un travail de cette nature, il falloit suivre un plan régulier, et y faire régner une sorte de méthode. Le titre de notre livre en a réglé d'abord la distribution, et les douze mois de l'ancien calendrier (car le moderne n'a pu s'adapter encore à cette division) formeront autant de chapitres consacrés aux productions alimentaires correspondantes à ces époques.

Nous ferons ensuite, dans Pa-

ris, quelques *Promenades nutritives*, et nous nous arrêterons avec complaisance dans les magasins les plus faits pour exciter l'appétit par leurs assortimens, et pour le satisfaire par leurs prix raisonnables.

Nous donnerons en même temps dans ce petit Voyage d'une espèce nouvelle, l'adresse exacte, et quelques détails particuliers sur les *Artistes* les plus célèbres dans la confection des alimens recherchés; et l'on verra que, si la Révolution a été funeste, en France, à la plupart des arts, celui de la cuisine, loin d'en avoir souffert, lui a dû ses progrès rapides et sa mobile activité.

Enfin, sous le titre de *Variétés*, nous rassemblerons quelques anecdotes inédites, quelques fragmens de morale, quelques détails originaux, qui, rentrant

dans le but de notre travail, se rapporteront tous à l'art alimentaire, pour la plus grande gloire duquel nous l'avons entrepris.

Il nous reste à solliciter l'indulgence du Public pour ce petit écrit, qui ne peut acquérir quelque perfection que par la suite. Ceci n'est en quelque sorte qu'un essai : mais si l'on nous donne occasion de le répéter chaque année, nous profiterons des lumières qui nous seront communiquées ; et cet Almanach méritera pour lors, sous un double rapport, le titre d'*Almanach des Gourmands*, puisqu'il deviendra tout à-la-fois leur guide et leur ouvrage.

Ajoutons, en finissant cette longue Préface, que le Rédacteur, que des raisons de modestie ont empêché de se faire connoître, nous permet d'annoncer que, fils d'un père qui passoit pour tenir

l'une des tables les plus recherchées de Paris, et descendant d'un aïeul mort au champ d'honneur, c'est-à-dire, des suites d'une indigestion de pâté de foies gras, il avoit plus que bien d'autres, peut-être, des titres et des moyens pour donner au Public l'Almanach des Gourmands.

*N. B.* La précipitation avec laquelle ce petit ouvrage a été conçu, composé, rédigé et même réimprimé, nous exposera, sans doute, à beaucoup de reproches et de réclamations. Nous irons au-devant avec un mot : c'est que la perfection est la fille du temps ; et si beaucoup d'excellens ragoûts, d'habiles artistes et de magasins attrayans manquent encore à notre nomenclature ; l'amour-propre ne doit point se hâter de s'en plaindre et de nous condamner. Sans autres secours que ceux qu'il a tirés de lui-même pour cette rédaction, l'Auteur a dû nécessairement y laisser beaucoup de lacunes. C'est à tous ceux qu'elles intéressent à vouloir bien l'aider à les remplir. Un recueil absolument complet dans ce genre, est l'ouvrage de vingt années de soins, de recherches, de travail et de méditations.

# ALMANACH DES GOURMANDS.

## CALENDRIER NUTRITIF.

### JANVIER.

Il est peu de mois en France plus favorables à la bonne chère, que celui de Janvier, qui, en dépit du calendrier républicain, commence toujours l'année gourmande, depuis Charles IX. Sans parler de la fête des Rois, qui est également celle des pâtissiers et l'occasion d'un grand nombre d'indigestions, le temps des étrennes est aussi celui des rassemblemens nutritifs. Cette époque de l'année, regardée comme celle de l'extinction des haines, du rapprochement des familles, des visites de devoir etc., est un véritable temps d'amnistie et de jubilation; car presque tous ces nombreux rapprochemens sont signalés par de grands repas. Il est prouvé qu'on ne se réconcilie bien

qu'à table, et que les nuages de l'indifférence et de la brouillerie ne sont jamais entièrement dissipés que par le soleil de la bonne chère. D'ailleurs le jour de l'an est l'époque des étrennes, et presque toutes celles qui se donnent en argent, se transforment ensuite en comestibles. Les comestibles eux-mêmes sont les étrennes les plus agréables que l'on puisse offrir. Ils se donnent et se reçoivent sans conséquence; et tel commis, tel Journaliste qui se feroit scrupule d'accepter un étui d'ivoire, reçoit sans se compromettre un pâté de foies gras de Strasbourg ou de Toulouse, qui coûte dix fois davantage.

Ce ne sont point seulement ces mets solides qui sont la matière de la libéralité parisienne dans ce mois: on sait que c'est celui de la circulation des bonbons et des sucreries de toutes les espèces; et la rue des Lombards l'emporte alors sur la rue Saint-Honoré. L'industrie des confiseurs s'étudie chaque année à varier les inventions de leurs surprises et de leurs ingénieux colifichets. Le sucre prend, sous leurs mains adroites, mille formes diverses, pour

séduire les yeux et flatter le goût, et ces marchands se sont classés, par leur industrie, au nombre des *artistes*. Ce ne sont pas ceux dont on visite le moins souvent les ateliers. Les dragées, dont il n'étoit question autrefois que pour les baptêmes, se mangent aujourd'hui pendant toute l'année ; et la plupart des poches ont été métamorphosées en bonbonières.

DE LA VIANDE DE BOUCHERIE.

Si le mois de Janvier est l'un des plus favorables à la bonne chère; ce n'est pas seulement parce qu'il est celui des étrennes, de l'Epiphanie et du commencement du carnaval, mais parce qu'il partage, avec l'automne, l'avantage de rassembler les productions nutritives les plus faites pour exciter et pour satisfaire notre gourmande sensualité. C'est dans ce mois que l'on voit arriver en foule, à Paris,

Du Bœuf.

ces énormes bœufs de l'Auvergne et du Cotentin, chargés d'une graisse succulente, et dont les flancs recèlent ces aloyaux divins, le premier fondement d'un bon repas, et dont l'appétit se lasse beaucoup moins que des mets les plus recherchés. Ces aloyaux bien mortifiés, cuits à l'anglaise, c'est-

à-dire saignans, et accompagnés d'une sauce stimulante, dans laquelle les anchois de maille et les câpres fines tiennent le premier rang, sont, en cette saison, le rôti qui convient le mieux à une table nombreuse et affamée. Ces mêmes bœufs produisent d'admirables bouillis; sur-tout, lorsque songeant moins au potage qu'au plat qui le relève, on préfère la culotte à la tranche, et la pointe de la culotte à son milieu. Si, pour plus grande satisfaction, l'on entoure cette culotte de morceaux de choux carrément coupés, cuits dans un bouillon foncé, séparés par des cloisons épaisses d'un lard embonpoint; et couronnés par des saucisses courtes; on pourra se flatter alors d'avoir un milieu digne de la table des plus grands princes, et un bouilli dans tout son luxe. Les consommateurs plus modestes se contentent de l'enclorre d'une muraille de pommes-de-terre cuites dans un bon jus, et arrosées d'une sauce au beurre. Ce collier est moins apparent et moins dispendieux sans doute, mais il n'est pas moins substantiel. Si, aux choux, aux petites saucisses et au lard précités, l'on joint des colonnes de ca-

rottes et de navets, symétriquement découpés, et incorporées avec eux; alors on aura une véritable chartreuse en chapelet, ce qui ne laissera pas d'être fort gracieux pour beaucoup d'amateurs.

Le bœuf ne se borne point à nous offrir l'aloyau et le bouilli, il est d'une ressource inépuisable pour varier les entrées, et même les hors-d'œuvres d'une table bien servie. Avec sa queue et de nombreuses carottes, on forme un hochepot qui, fait avec soin et dressé avec art, présente l'enchanteur coup-d'œil d'un buisson nutritif. Avec ses palais, on établit, soit au gratin, soit en pâté-chaud, l'une des entrées les plus succulentes. Avec ses entre-côtes bien frottées d'huile, panées et mises sur le gril (avec poivre et sel seulement), on peut offrir un fort hors-d'œuvre des plus tendres et des plus aimables. Si vous coupez avec art, en tranches minces, le filet du dedans de la seconde pièce d'un aloyau, que vous les couchiez quelques instans sur le gril, et que vous les dressiez sur un plat chaud, sans autre assaisonnement que des morceaux

d'un beurre extrêmement frais, et sans autre entourage que des vitelottes passées au beurre et entières, vous vous trouverez avoir ce que les Anglais appellent *beef' s teak*, mets qui forme le principal plat de leur dîner, et qui mérite bien qu'on passe la Manche pour le connoître. Chez nous, ce n'est qu'un hors-d'œuvre ; mais lorsqu'il est à son point, il est peu de ragoûts que l'on puisse lui comparer.

Notre dessein n'est point d'entrer ici dans tous les avantages qu'on peut retirer du bœuf ; cet animal est une mine inépuisable entre les mains d'un artiste habile, c'est vraiment le roi de la cuisine. Sans lui point de potage, point de jus ; son absence seule suffiroit pour affamer et attrister toute une ville. Heureux Parisiens ! félicitez-vous ; car, s'il faut en croire les voyageurs les plus gourmands, vous mangez dans vos murs le bœuf le plus délectable de l'univers. L'Auvergne et la Normandie fournissent les meilleurs ; mais dans le lieu de leur naissance, ils ne sont pas comparables à ce qu'ils deviennent à Paris. Semblables à ces jeunes gens stupides, dont l'esprit ne se forme et

ne se développe qu'en voyageant, ces succulentes bêtes ont besoin d'arriver dans la capitale pour acquérir le complément de leur mérite. Dans ce long trajet, leur graisse se fond, s'identifie avec leur chair, et lui donne un degré de bonté qu'elle n'auroit jamais acquis dans sa patrie. Ce n'est donc pas pour eux qu'un poète à dit que :

Rarement à courir le monde
On devient plus homme de bien.

Le veau n'a pas besoin d'aussi longs voyages pour se former : sa délicatesse lui prescrit un exercice plus modéré ; d'ailleurs comme ce n'est point à pied qu'il chemine, de trop longues courses deviendroient pour lui dispendieuses. Les meilleurs sont ceux de Pontoise, de Rouen (connus sous le nom de veaux de rivière), de Caen et de Montargis. On en élève aussi dans les environs de Paris, qui ne sont point à dédaigner, et les entours de Mantes sont couverts de vaches-laitières, dont tout le lait sert à nourrir ces jeunes enfans, qui feront bientôt l'ornement de nos tables. Le veau est meilleur à Paris que par-tout ailleurs, d'abord Du Veau.

parce que cette viande y étant toujours chère, on élève avec plus de soin ceux qu'on destine à sa consommation, jusqu'à les nourrir, comme à Pontoise, par exemple, avec de la crême et des biscuits : ensuite parce que l'on y observe plus strictement qu'ailleurs les réglemens qui défendent de les mettre à mort avant l'âge de six semaines. Plus jeune, le veau n'offre qu'une chair fade et aqueuse ; ce n'est qu'alors qu'il a acquis ce degré de force, de blancheur et d'embonpoint nécessaire à sa perfection ; aussi un veau de Pontoise est-il à cet âge, le plus délicieux rôti que la boucherie puisse offrir. Le morceau du rognon passe pour le plus honnête : c'est vraiment une poularde à quatre pieds ; et la substance même du rognon offre incontinent la ressource d'un entremets, sous le nom d'omelette. Mais le *morceau d'après*, quoique moins somptueux, n'est assurément pas à rejeter ; beaucoup d'amateurs même le préfèrent, parce qu'il est moins gras, plus en chair et d'un goût plus relevé : cependant l'on donnera toujours, sur

les tables recherchées, la préférence à l'élégant rognon. Il est un moyen de tout concilier, c'est de servir la longe entière, qui présente les deux morceaux : c'est le rôti le plus apparent qui sorte des mains du boucher ; mais il faut une table nombreuse pour le fêter convenablement ; car une belle longe de veau ne pèse guères moins de douze à quinze livres.

Le veau dans sa condescendance, se prête à tant de métamorphoses, que l'on peut, sans l'offenser, l'appeler le caméléon de la cuisine. Il est peu d'animaux qu'on nous présente sous plus de formes diverses, qu'il n'entre point dans notre plan d'énumérer ici. On en trouve beaucoup dans les livres qui traitent de l'art alimentaire ; mais il en existe bien plus encore dans la brillante imagination des cuisiniers habiles. Ce n'est pas seulement le corps du veau, sa personne proprement dite, qui fait l'ornement de nos tables : sa tête et ses issues offrent encore une foule de mets succulens. Nous ne parlerons pas en ce moment des têtes de veau farcies du Puits-Certain, qui trouve-

sont leur place dans notre Itinéraire nutritif; mais qui n'a pas mangé des têtes de veau au naturel, bouillies simplement avec leur peau, et relevées par une sauce aiguisée? C'est un mets aussi salutaire qu'alimenteux, et que la cuisinière la plus novice peut servir avec succès. Les pieds de veau à la poulette, frits, au gratin, etc.; les cervelles de veau, sous les mêmes apprêts et dénominations; les ris de veau en fricandeau, piqués en fin, offrent autant d'entrées bienfaisantes, que l'art du cuisinier varie plus ou moins, pour la satisfaction de sa gloire et pour la prospérité de notre appétit.

Nous ne parlons ni du foie, ni de la fraise, ni des oreilles, qui partagent avec les précédentes issues l'honneur de parer nos tables. Qui ne connoît les foies à la bourgeoise, le relevé le plus ordinaire et le plus compact des tables sans prétention? La fraise, cuite à l'eau et mangée au simple vinaigre, est une nourriture aussi saine qu'agréable, et renferme un mucilage ami des poitrines délicates. Ce plat est peu dispendieux lorsqu'on le prend chez la tripière; mais il revient à un prix

excessif si l'on se le fait fournir par les bouchers, vu la sordide habitude qu'ont ces messieurs de mettre tout dans la balance. Les oreilles de veau ont de commun avec les pieds et les cervelles, l'avantage de pouvoir être frites ou mangées à la poulette; et de plus elles se laissent farcir, accommoder aux pois, aux oignons, au fromage, etc. Il n'est pas jusqu'à la langue et même aux yeux du veau, qui ne se disputent la gloire de réveiller la sensualité de l'homme : enfin sa fressure (qui, comme l'on sait, comprend le cœur, le mou et la rate), sans être un mets bien recherché, se prête à tous les caprices d'un cuisinier profond, et peut, sous divers déguisemens, tromper encore notre appétit, et même le réveiller.

D'après cette rapide énumération, il est facile de voir que le cochon seul l'emporte sur le veau, par la variété des mets que son estimable individu peut fournir à nos tables; mais avant de le tirer de son toit-à-porc, nous avons à parler du mouton.

Du Mouton.

Il ne faut pas se le dissimuler; le mouton qui arrive par troupeaux à

Paris, est bien inférieur au bœuf et même au veau : il faut le tirer de loin et le faire venir exprès, si l'on veut le manger excellent. Celui des Ardennes, de Cabourg, de Pré-salé et d'Arles, tient, sans contredit, les premiers rangs. On peut nommer ensuite celui de Beauvais, de Reims, de Dieppe et d'Avranches ; mais ceux du Berri, de la Sologne et des environs de la Capitale, sont en général inodores, et leur chair longue est rarement tendre. Il n'appartient donc qu'aux hommes opulens, et qui s'occupent sérieusement de la gloire de leur table (car l'argent seul ne suffit pas pour faire excellente chère), de manger cet animal dans toute sa bonté : mais le Parisien qui n'a point voyagé, n'est pas si difficile, et il s'accommode fort bien du mouton qu'il trouve à la boucherie. Ceux du Cotentin sont les meilleurs qu'on y rencontre.

Le gigot du mouton est le rôti le plus ordinaire des tables bourgeoises ; mais quoique vulgaire, il n'en est pas moins un manger nutritif et succulent ; sur-tout si, attendu comme le quine de la loterie nationale de France, mortifié comme

un menteur pris sur le fait, et sanguinolent comme un cannibale, il conserve tout-à-la-fois son goût, sa tendreté et sa succulence : c'est dire assez qu'il ne doit pas être trop cuit pour être mangé dans toute sa gloire. De longs ruisseaux de jus doivent sortir de ses flancs lorsqu'on le dépèce ; et ses tranches, minces et d'un beau rouge incarnat, seront alors délicieusement savourées par le palais, avant de fournir aux estomacs les plus délabrés un aliment aussi salutaire que solide. Si le gigot n'est pas assez cuit, il est facile d'y remédier, quoique découpé, en passant un moment ses tranches dans la casserole, sur un feu clair ; mais s'il l'est trop, plus de remède, c'est un malheur irréparable ! Ce point, sans doute, est fort difficile à saisir ; car un tour de broche de plus ou de moins peut faire la honte ou la gloire du plus distingué des gigots : mais ce sont de ces vérités que les livres seuls ne peuvent enseigner, et que l'expérience même ne suffit point pour apprendre. L'art de rôtir les viandes à leur degré précis, est l'un des plus difficiles qui existent : on trouve mille bons cuisiniers contre

un parfait rôtisseur. Cent villes, en Europe, ont la réputation de fournir d'excellens ragoûts, et, s'il faut en croire madame Turcaret, l'on ne mange de rôtis supérieurs qu'à Valogne.

Le gigot qui ne se trouve point assez tendre pour supporter les honneurs de la broche, figure très-bien à la braise, où, sous le nom de gigot de sept-heures, il repose mollement étendu sur un lit de légumes, variés selon les saisons : dans celle-ci on lui fait un matelas de haricots de Soissons, de chicorée, de céleri, d'épinards, etc. etc. Ces gigots, glacés d'un bon jus, cuits dans une braise savante, et assaisonnés selon les principes de l'art, offrent des relevés fort estimables, et tiennent même quelquefois lieu du rôti, sur une table sans prétention.

L'épaule, à la broche, est souvent plus tendre que le gigot, et elle a un goût particulier qui trouve beaucoup d'amateurs ; mais ce rôti, dédaigné par l'orgueil et l'opulence, est ordinairement celui du pauvre. L'épaule, aussi complaisante que le gigot, se prête aussi à diverses autres prépara-

tions: on la mange au four, en ballon, en croustade, à la roussie, voire même à la Sainte-Menehoult. L'esprit d'un grand cuisinier est un catalogue inépuisable de recettes savantes.

Le carré du mouton se mange également en rôti, mais plus souvent en entrée, dressé sur un trône de légumes, comme les gigots à la braise: ceux en terrine à l'anglaise, aux lentilles, et ceux à la Conti sont très estimés. On en mange aussi de fort bons aux concombres; mais l'on sent bien que ce ne peut être dans cette saison. Un carré de mouton à la broche et piqué de persil, n'est point un mets indifférent: c'est le rôti du philosophe. Au reste chaque mois, en cuisine comme en volupté, a ses jouissances particulières.

Ce seroit nous écarter du plan de cet ouvrage, que d'entretenir nos lecteurs des autres parties du mouton, qui fournissent à la cuisine le tribut de leur excellence. La manière seule de diversifier les côtelettes, feroit le sujet d'un gros livre, et d'un livre fort savant. Que seroit-ce s'il falloit parler des filets, de la poitrine, de la queue,

des pieds (qui ont suffi pour faire la réputation et la fortune d'une maison de Paris, dont nous parlerons dans notre itinéraire); des rognons, qui ont pris une telle faveur aujourd'hui, qu'ils sont devenus la préface obligée de tous les déjeûners à la fourchette; des langues qui, fendues sur le gril et servies avec une sauce piquante, sont bien venues par-tout; enfin des cervelles, qui, dans les mains d'un praticien instruit, remplacent celles de veau au point de tromper souvent les palais les plus exercés; tant est grand, en cuisine, l'art des métamorphoses!

On voit par cet apperçu que les issues du mouton, quoique moins multipliées que celles du veau, ne sont guères moins estimables. N'y eût-il que les rognons, elles soutiendroient la concurrence; et encore nous ne parlons point de ces rognons extérieurs, connus sous le nom d'*animelles*, et qui ne sont autre chose que les signes apparens de la virilité du bélier. Ces animelles, très-recherchées autrefois, et qu'on payoit un prix excessif, ne trouvent plus aujourd'hui que peu

d'amateurs, très-heureusement pour la propagation de la moutonnière espèce.

Comme rien n'est plus naturel que de passer de l'oncle au neveu, ce seroit ici le cas de dire quelque chose de l'agneau; mais l'ordre des temps s'y oppose, et nous aurons assez celui d'en venir à cet innocent animal lorsque nous traiterons du mois d'avril : ce seroit un solécisme en cuisine que d'en parler avant Pâques.

Du Cochon.

Le mérite du cochon est si généralement reconnu; son utilité en cuisine est si profondément sentie, que son panégyrique est ici superflu. C'est le roi des animaux immondes, c'est celui dont l'empire est le plus universel, et les qualités le moins contestées : sans lui point de lard, et par conséquent point de cuisine; sans lui point de jambons, point de saucisses, point d'andouilles, point de boudins noirs, et par conséquent point de charcutiers. Les médecins ont beau dire que sa chair est indigeste, pesante et laxative; on laisse crier les médecins, qui seroient bien fâchés qu'on les écoutât, car le cochon est, sous le

rapport des indigestions, l'un des plus beaux fleurons de leur couronne. Les juifs, d'un autre côté, ont beau regarder le porc avec horreur; quoique beaucoup de chrétiens d'aujourd'hui soient de véritables juifs, tous n'en mangent pas moins des boudins et des andouilles. Enfin, quoique la cochonaille soit beaucoup meilleure à Lyon et à Troyes qu'à Paris, ce qui tient à la personne de l'animal, plutôt qu'au talent de l'artiste; nos charcutiers sont venus à bout de triompher de tous les obstacles, et de varier leurs compositions, de manière à se placer au premier rang dans l'art de faire prendre au cochon les formes les plus multipliées et les plus exquises.

La Nature a si bien arrangé les choses, que tout est bon dans un cochon, et que rien n'en est à rejeter. Les arts disputent à la cuisine l'honneur de tirer parti de ses dépouilles; et si M. Corps et M. Duthé (deux des premiers charcutiers de Paris) doivent leur fortune à sa chair, le poil de son dos est devenu le premier instrument de la gloire de Raphaël, et n'a point été inutile à celle de Rameau.

Lorsqu'on traite de cette estimable bête, on ne sait donc comment entrer en matière, ni par quel bout la prendre. Si nous commençons par le plus noble, nous verrons, que, sans un grand travail, on fait de sa tête une hure de sanglier, et cela par des procédés tout contraires à l'art de la civilisation. Ses cotelettes, soit simplement grillées, soit en ragoût, s'offrent de bien des manières à notre sensualité ; ses cuisses et ses épaules ont fait, sous le nom de jambons, la réputation et la fortune de Mayence et de Bayonne, et nous y reviendrons au mois d'avril. Ses oreilles, sa langue et ses pieds, exercent simultanément le cuisinier et le charcutier, et l'on en fait des menus-droits, que bien des gens préfèrent aux trop fameux Droits de l'homme. Sa fressure, sa panne, sa crépine et ses boyaux, sont ou les premiers fondemens ou l'étui nécessaire à toute espèce d'andouilles, de saucisses et de boudins : son sang même a, sur celui de tous les autres animaux, l'avantage de tourner au profit de notre appétit. Sa viande, hachée menue comme chair à pâté, outre les diverses

métamorphoses qu'elle subit dans les boutiques, devient, dans nos cuisines, le principe de plus d'une farce savante, et s'accommode à merveille des cavités d'une dinde à la broche. Sa poitrine en petit salé, son carré rôti, son échinée en cotelettes, sa tête désossée en fromage, enfin sa graisse convertie en lard, s'offrent chaque jour à nos regards satisfaits, sans exciter davantage notre reconnoissance. Que dis-je ? on a poussé l'ingratitude à son égard jusqu'à faire une grossière injure du nom de l'animal le plus utile à l'homme, lorsqu'il n'est plus : on outrage sa mémoire, tout en dévorant sa chair, et l'on ne paie que par des mépris ironiques, les ineffables jouissances qu'il nous procure !

Si ces lignes peuvent faire rentrer en eux-mêmes ces détracteurs iniques, nous n'aurons qu'à nous en applaudir ; mais, tel que soit leur sort, nous nous féliciterons au moins d'avoir essayé de rétablir, par nos éloges sincères, la réputation, si injustement flétrie, du cochon : tout vrai gourmand se sent pénétre pour eux du sentiment d'une gratitude profonde.

Ce seroit ici le lieu, sans doute, de parler de l'héritier présomptif de son rang et de sa destinée, et de placer après l'éloge du vénérable porc, celui du gentil cochon de lait; mais l'ordre des saisons s'y oppose, et nous attendrons le retour de l'été pour nous en occuper.

Du Gibier.

Le mois de Janvier n'est guères moins favorable au gibier qu'à la viande de boucherie. Il abonde en grosses bêtes, parmi lesquelles il faut distinguer le chevreuil, le daim de l'année, et le sanglier de compagnie; la laie plus délicate encore, et le gracieux marcassin; tous hôtes des bois, et que l'homme y relance au milieu des dangers et des frimats, pour les faire, en dernier résultat, figurer sur les tables somptueuses.

Du Sanglier.

La hure du sanglier se sert en entremets froid: c'est l'un des plus honorables; et il n'appartient pas à tout le monde d'offrir à ses convives la plus noble portion de ce prince indompté des forêts. Du reste, il n'y a guère que son fumet, sa noblesse sauvage et son indépendance, qui distinguent le sanglier du cochon. Ils appartiennent à la même famille; leur hure se pré-

pare de la même manière ; leurs pieds se servent simultanément à la Ste.-Menehoult, et leurs filets également piqués à la broche. Mais c'est-là que finissent leurs rapports; et si le sanglier se refuse à la confection du boudin, des saucisses et des andouilles, ce qui seroit pour lui une dérogeance réelle, il permet que l'on serve à la broche, et comme un rôti des plus distingués, ses quartiers de devant et de derrière, après les avoir fait mariner convenablement. Ce républicain sauvage se sert aussi en pâté froid, en civet, en bœuf à la mode, et même en pâte en pot ; mais ces métamorphoses sont pour lui de véritables humiliations.

Quant au marcassin, son fils, auquel nous reviendrons cet été, il ne paroît guères sur nos tables que piqué, en superbe plat de rôt.

Nourri dans les forêts, il en a la rudesse :

c'est l'Hyppolite de la cuisine

**Du Daim.** Les parties de derrière du daim sont les plus estimées. Ce charmant animal, dont la liberté n'a rien de féroce, et que son agilité sembleroit devoir préserver des atteintes de notre dévorateur ap-

pétit, figure élégamment sur les tables distinguées, lardé de gros lard, mariné convenablement, et rôti sous la salutaire influence d'une pluie savante et nutritive. On lui fait, pour achever de l'honorer, une sauce dans laquelle dominent les apéritifs anchois, le citron verd, les échalottes et la farine frite, mouillée de son dégout; on la lie avec un coulis, et c'est alors un manger délicieux. Le faon du daim se traite à-peu-près comme monsieur son pere; mais si l'on veut le fétoyer encore davantage, on en sert une cuisse avec la croupe, moitié panée, moitié piquée, avec de petits pâtés pour garniture, et une poivrade dessous Il n'est pas besoin que nous ajoutions qu'un tel mets n'a rien de démocratique: il eût suffi il y a peu d'années pour faire traduire toute une famille au tribunal révolutionnaire.

Du Chevreuil.

Le chevreuil, qui est la chèvre des bois, se sert à la bourguignone, en casserole, en civet, en pâté froid, et rôti avec différentes sauces. C'est de cette dernière façon que, bien mariné, piqué en fin et cuit d'une manière sanguinolente, il nous semble préférable. C'est vrai-

ment alors le gigot de l'opulence On tire aussi un parti fort gracieux des tetines du chevreuil, blanchies à l'eau, coupées par rouelles, frites avec du jus de citron, cuites dans un ragoût approprié, et hachées ensuite : on en fait une omelette dans le goût de celles au rognon, mais bien autrement distinguée. Il y a entre elles la même différence qu'entre un Electeur et le bourguemestre d'une petite ville.

Du Lièvre. Si des grosses bêtes nous descendons aux moyennes, le mois de Janvier nous offrira des lièvres et des lapins excellens et dans toute leur maturité. Parmi les premiers, on doit préférer ceux des montagnes à ceux des plaines; et lorsqu'ils ont été bien courus à la chasse, ils n'en valent que mieux. Le *trois-quarts* qui tient le milieu entre le levraut et le capucin, est le plus estimé par les gourmands. On fait, comme l'on sait, un civet du train de devant; et le train de derrière, piqué en fin, figure merveilleusement rôti. Cet aimable animal se met complaisamment à toutes sauces pour stimuler nos jouissances apéritives. On en fait des pâtés froids et chauds, des daubes,

on le sert à la bourgeoise, à la suisse, à la saingaraz; et quoique sa viande ait été fort calomniée, et que d'après l'opinion du célèbre docteur Pedro Rezio de Tirtea Fuera, beaucoup de personnes la regardent comme terrestre et mélancolique, nous pouvons assurer qu'elle est un mets savoureux et de facile digestion; et que de toutes les viandes noires, celle du lièvre est la plus légère, la moins ferme, la moins pesante, et celle dont le jus est le moins âcre. Tel est au moins le sentiment actuel des médecins les plus éclairés; nous le rapportons ici dans l'espoir de réhabiliter la mémoire de ce philosophe des plaines, qui, ainsi que beaucoup de gens, vaut mieux que sa réputation.

Du Lapin.

Quoiqu'au premier coup-d'œil, le lapin ait avec le lièvre de grands rapports, il en diffère essentiellement par ses mœurs, ses habitudes et la nature de sa chair. Elle est bien plus blanche, plus tendre et plus succulente. Mais ces bonnes qualités n'appartiennent qu'au lapin sauvage; le lapin domestique doit être écarté de toutes les tables un peu jalouses de leur bonne renommée; et depuis Despréaux, ces gibiers d'écurie et d'étable,

Élevés dans Paris,
Sentent encore le chou dont ils furent nourris.

C'est un mets qui ne convient qu'à l'indigence. Le lapin sauvage, au contraire, nourri de thym, de marjolaine, de serpolet et d'autres herbes odoriférantes, est le véritable parfumeur d'un bon garde-manger. Choisi jeune (et pour n'y pas être trompé, il faut lui tâter les jointures des pieds de devant, au-dessous du genou : si vous y trouvez une petite grosseur comme une lentille, soyez sûr que c'est un adolescent), c'est un manger aussi sain que délicat. On le sert à la broche, piqué ou bardé, en giblotte, à l'étuvée, en fricassée de poulet, en casserolle, en brezoles, à la polonaise, à l'italienne, à l'anglaise, à l'espagnole, au gîte, à la rossane, au coulis de lentilles, et de mille autres manières ; on en fait même des boudins, et jusqu'à des papillotes. De tous les lapins qu'on mange à Paris, ceux de Cabourg sont les plus estimés.

Du Canard sauvage.

Si du poil, nous nous élevons jusqu'à la plume, le mois de Janvier nous conduira encore dans une nuée d'oiseaux

plus délicats les uns que les autres ; et pour commencer par les plus gros, toujours sans sortir de la classe du gibier, qui ne vénéreroit pas ces canards sauvages, oiseaux de passage, dont les os sont un véritable thermomètre, au futur, dans lequel on lit le degré de température qu'aura l'hiver, et dont la chair agréable et succulente forme un manger beaucoup plus sain que celle des canards domestiques, parce que ses principes sont plus exaltés ? Ce canard subit les mêmes préparations que celui de nos basses-cours ; mais il nous semble que c'est le rabaisser fort au-dessous de sa valeur, que de le manger autrement qu'à la broche, où il conserve tout son fumet, sans rien perdre de ses autres qualités. Permis au reste, après qu'il a été rôti, de le découper et d'en faire sur la table même une espèce de salmi aiguisé, dont nous possédons depuis long-temps la recette, qui nous a été donnée par le procureur d'une abbaye de Bernardins, et dont nous réservons la connoissance à nos amis les plus intimes. Cette recette ne se trouve dans aucun traité de l'art alimentaire, et

elle a cela de précieux, que n'étant point particulière aux seuls canards, elle étend sa bénigne influence sur toute espèce de gibier noir à plumes, et principalement sur les perdrix et les bécasses; ce qui la rend inappréciable.

Du Pluvier doré.

Le pluvier doré (excellent lorsqu'il gèle, et qui fait sa résidence ordinaire près des étangs, des rivières, et dans les lieux humides) étant presque toujours en mouvement, ses principes se volatilisent, et sa chair est de facile digestion. On le mange à la poêle, au gratin, à la braise et à la broche. C'est de cette dernière façon qu'il est préférable, sur-tout lorsque joignant la jeunesse à la tendreté, il promet de bien figurer dans le salmi du Bernardin.

De la Sarcelle.

La sarcelle est un oiseau aquatique, qui se mange également en maigre comme en gras, ce qui le rendoit fort intéressant pour les chartreux et pour les carmelites. Depuis la destruction des ordres religieux en France, elle y a un peu perdu de son crédit. Sa chair est savoureuse, quoique moins amie de l'estomac que celle du pluvier doré;

mais elle se prête à plus de métamorphoses, puisqu'on la mange à la rocambole, aux choux-fleurs, aux montans de cardons d'Espagne, aux huîtres, aux olives, aux navets, enfin aux truffes, en pâté et même en terrine.

De la Bécasse.

Mais ces volatiles ne peuvent se comparer à la bécasse, le premier des oiseaux noirs, et la reine des marais; qui, pour son fumet délicieux, la volatilité de ses principes et la succulence de sa chair, se voit recherchée par les Gourmands de toutes classes. Ce n'est, hélas, qu'un oiseau de passage! mais on en mange pendant plus de trois mois de l'année. Des bécasses à la broche sont un des rôtis les plus distingués que l'on puisse offrir aux personnes d'une grande considération; et c'est même dans ce genre (après le faisan) la plus haute marque d'estime et de respect que l'on puisse leur donner. On vénère tellement ce précieux oiseau, qu'on lui rend les mêmes honneurs qu'au Grand-Lama. C'est dire assez que ses déjections sont, non-seulement précieusement recueillies sur des rôties mouillées d'un bon jus de citron, mais mangées avec respect

par les plus fervens amateurs. On mange la bécasse en salmi, farcie, aux truffes, aux olives, à la provençale, à l'espagnole; et l'on en fait, à l'aide du mortier, une purée sur laquelle on sert de petites côtelettes parées ou autres dessus. Cette purée, qui passe pour être le dernier degré du luxe en cuisine, est la plus délicieuse chose qui puisse honorer le palais de l'homme sensuel; mais c'est une jouissance réservée aux seuls Dieux de la terre.

De la Perdrix. Si vous prodiguez tant d'éloges à la bécasse, va s'écrier ici un disciple de Comus, quels seront donc ceux que vous réserverez à la perdrix? Il nous semble d'abord que leur mérite respectif est assez généralement reconnu pour qu'on puisse louer l'une même jusqu'à l'enthousiasme, sans pour cela offenser l'autre. Si la bécasse est la reine des marais, la perdrix est celle des plaines. Attendue à son point, c'est-à-dire, plusieurs jours, c'est un aliment savoureux et sain, délicat, léger, et d'une digestion facile. C'est principalement au perdreau que ces trois derniers éloges sont applicables, et ses ailes entrent de prime-abord dans le ré-

gime de tout convalescent. La perdrix plus ferme, plus substantielle, et d'un fumet plus relevé, convient mieux à l'homme qui jouit de toute la plénitude de ses facultés digestives, ce qui ne veut pas dire que toute leur étendue soit nécessaire à sa coction. Au reste, on est mal placé à Paris pour juger de toute l'excellence de la perdrix. Celles que ses environs fournissent sont en général peu savoureuses, et ne peuvent se comparer aux perdrix de Cahors, du Languedoc et des Cévennes. Mais telles qu'elles sont, un Gourmand peut très-bien s'en accommoder encore.

Le perdreau rôti, piqué ou bardé, est un morceau délicieux, sur-tout lorsque la bienfaisante enveloppe d'une feuille de vigne le concentre en lui-même, et ne laisse échapper aucune de ses parties volatiles. On le sert aussi à la polonaise, à la prévalaie, à l'orange, au coulis de son propre foie, an parmesan, aux truffes, en biberot, en papillottes. On en fait des pâtés-chauds, des tourtes. Enfin un potage de perdreaux en profiteroles, est le début le plus brillant d'un grand re-

pas, et rien ne peut donner une plus haute idée de tout ce qui doit suivre : nous y reviendrons dans sa saison.

Les perdrix, qui se divisent en rouges, blanches et grises, sont nommées ici dans l'ordre de leur mérite. C'est dire assez que les premières, fort communes dans le midi de la France, et les secondes, qui ne se trouvent que dans les Alpes et les Pyrénées, sont les plus estimées. Les grises cependant tiennent une place distinguée dans la cathégorie alimentaire ; surtout lorsque dans la force de l'âge, et distantes également de l'enfance et de la decrépitude, leur chair a acquis tous les avantages qu'on doit à la maturité. Sans doute, elles cèdent à leurs fils les honneurs de la broche ; mais une perdrix à la braise, à la daube, à la sauce de carpe, à la provençale, aux montans, aux mousserons, à maître Lucas, à la czarine, à l'espagnole et même à l'étouffade, est, par tout pays une entrée fort recherchée. Nous ajouterons même qu'une perdrix au coulis de lentilles ou simplement aux choux, flanquée d'un double bastion de lard entrelardé, quoique moins

distinguée sans doute et sous une forme moins noble et moins savante, présente un relevé très - capable de réjouir l'ame des convives, et de dilater leur estomac. Et si l'on substitue ce relevé au potage, ce sera offrir un bouilli des plus recherchés, et faire ainsi d'une entrée vulgaire, un plat fort distingué. Tout dépend, comme l'on voit, de la place où l'on met les hommes et les choses.

La perdrix, fort complaisante de sa nature, se prête aussi à d'autres métamorphoses, et nous offre, ainsi que M. son fils, de très-succulens potages. Nous ne citerons que ceux à la reine, et aux lentilles, garnis de cervelas : ils suffiront pour donner une idée des autres.

Ne sera - ce point insulter aux connoissances de nos honorables lecteurs, que d'ajouter que la perdrix nous fournit les tombeaux les plus distingués de la classe giboyeuse ? Qui ne connoît ces admirables pâtés de perdrix de Cahors et de Périgueux, ces lits délectables où les perdrix reposent sur les truffes, les truffes sur les perdrix, et toujours ainsi jusqu'au sommet ?

Leurs têtes huppées, fichées en manière de girouettes dans le centre même du couvercle, servent tout-à-la-fois de parure et d'enseigne à ces mausolées nutritifs. De toutes les manières d'apprendre le nom de ses locataires à des convives, l'on conviendra que celle-ci n'est pas la plus indifférente.

De la Bartavelle. La bartavelle est à la perdrix ce que les cardinaux sont aux évêques. Originaire de la Grèce, elle a conservé le sentiment de sa grandeur, et ne se plaît que dans les lieux élevés, où elle règne en souveraine. L'excellence de sa chair, sa rareté et le prix excessif qu'on y met, ajoutent encore à son mérite. C'est un mets de souverain. Il ne faut en parler qu'avec respect, et ne la manger qu'à genoux.

Quoique ce soit peut-être offenser la sagacité des véritables Gourmands, que de leur indiquer la manière de distinguer les jeunes perdrix d'avec les vieilles, cette connoissance est trop nécessaire pour la passer sous silence. Nous dirons donc, en peu de mots, que les enfans ont la première plume de l'aile pointue, le bec noir, et les pattes plus noires que leurs

mères. Avec un peu d'habitude, il est impossible de s'y méprendre. Au reste, un rôtisseur qui, abusant de l'inexpérience d'un chaland novice, lui feroit prendre l'un pour l'autre, mériteroit d'être rangé dans la classe des faux monnoyeurs et puni comme tel.

Du Faisan.

Ce seroit ici le lieu de parler du faisan, ce véritable oiseau royal, originaire de la Colchide, et naturalisé depuis long-temps parmi nous. Quoiqu'il ait été l'une des premières victimes du système démocratique adopté en France depuis 1789, on en trouve cependant encore quelquefois, qui ont échappé aux poursuites révolutionnaires. Il se sert à la broche, revêtu d'une feuille de papier, qui doit être pour le moins celle d'un poëme épique. On l'en dégage ensuite pour lui faire prendre une belle couleur, chose peu ordinaire aux savans; puis on l'accompagne d'une sauce au verjus, avec poivre et sel; ou, pour en agir plus noblement avec ce monarque emplumé, on substitue l'orange au verjus. Lorsque les faisans étoient plus communs, on les servoit à la braise, à la sauce de carpe, en filets et même

en pâté-chaud. Mais leur rareté rend aujourd'hui ce luxe impossible ; peu de personnes même peuvent atteindre à la hauteur d'un semblable rôti.

L'étymologie du mot *faisander* annonce assez que le faisan doit être attendu aussi long-temps que la pension d'un homme de lettres qui n'a jamais su flatter personne. Naturellement un peu coriace, c'est de cette longue attente que résulte sa tendreté et la succulence de sa chair ; ce qui en interdit l'usage aux personnes dont les humeurs tournent vers la putridité. On le suspend par la queue, et on le mange lorsqu'il s'en détache. C'est ainsi qu'un faisan pendu le Mardi-gras, est susceptible d'être embroché le jour de Pâques.

Cette nomenclature est déjà si fort étendue, que nous serions forcés de passer sous silence les gelinottes, les guignards, les rouges-gorges et les alouettes, si elles ne réclamoient impérieusement notre attention. Ce n'est point notre faute si le mois de Janvier, si fertile en bons morceaux, est vraiment celui de la bonne chère : l'histoire de ses frères cadets sera beaucoup plus courte.

La gelinotte est un oiseau solitaire, une espèce de philosophe, qui vit dans les bois, dont on ne le tire qu'avec peine. Quoique le pays de Caux en fournisse d'excellens, c'est sur-tout dans les montagnes couvertes de sapins, qu'il se plaît de préférence, parce qu'il fait de leurs bourgeons sa principale nourriture. La gelinotte se tient honorée de subir toutes les préparations du faisan, et il faut convenir qu'on le seroit à moins. C'est un manger fort délicat, et digne des estomacs les moins vulgaires. On connoît aussi une gelinotte d'eau, qui participe de la nature de la poule et du canard : elle s'apprête comme le canard sauvage, mais elle a sur lui l'avantage de pouvoir être mangée les jours maigres. Cependant les jansénistes lui contestoient ce privilége. Des Gelinottes.

Le guignard est un oiseau de passage, à-peu-près de la grosseur du pluvier doré. Sa chair passe pour être savoureuse et c'est un gibier fort recherché. Chartres en fournit chaque année un grand nombre à Paris, mais c'est au mois de Septembre que paroissent les véritables. On le mange à la broche, et on l'accommode comme le plu- Des Guignards.

vier. On en fait aussi des pâtés fort recherchés. Ceux auxquels le célèbre Philippe, de Chartres, a dû sa réputation, et que la muse aimable de M. Collin-d'Harleville a si bien chantés, étoient des pâtés de guignards.

Du Rouge-Gorge.

Le rouge-gorge est la triste preuve de cette vérité : que le Gourmand est par essence inhumain et cruel ; car il n'a aucune pitié de ce charmant petit oiseau de passage, que sa gentillesse et sa familiarité confiante devroient mettre à l'abri de nos atteintes. Mais s'il falloit avoir compassion de tout le monde, on ne mangeroit personne ; et, commisération à part, il faut convenir que le rouge-gorge, qui tient un rang distingué dans la classe des becs-figues, est un rôti très-succulent. On en fait à Metz et dans la Lorraine et l'Alsace, un assez grand commerce. Cet aimable oiseau se mange à la broche et en salmi.

De l'Alouette.

Il en est de même de l'alouette, qui est aussi un oiseau voyageur, mais bien plus commun dans les environs de Paris que le rouge-gorge. Elle s'engraisse par le brouillard avec une rapidité surprenante, et maigrit aussi promptement. Les alouettes grasses,

connues dans la capitale sous le nom de mauviettes, sont un manger fort délicat. On les sert rôties, bardées, et l'on recueille précieusement ce qui en découle, sur des rôties qui leur servent ensuite de matelas. Ces sortes de rôts sont fort agréables sans doute, mais c'est à la suite d'un dîner solide ; car le meilleur rouge-gorge et l'alouette la plus grasse, ne sont guères, entre les mains d'un homme de bon appétit, qu'un petit faisceau de cure-dents, plus propre à nettoyer la bouche qu'à la remplir. Les alouettes se mangent en caisse, en ragoût, en tourte et en salmi ; elles sont d'un grand usage dans les garnitures, et font partie, en cette saison, de celles de ces fameuses Têtes de veau farcies du Puits-Certain, dont il sera question dans le cours de cet ouvrage.

On fait d'excellens pâtés froids avec les mauviettes. Louis XV, qui se connoissoit en bonne-chère, les avoit mis à la mode. Les meilleurs se font à Pithiviers, dans l'Orléanois, chez M. Provenchere le jeune, qui, à ce que nous espérons du moins, vit et travaille encore. Il en expédioit jusqu'aux

Indes ; et ce genre d'industrie étoit, pour cet habile artiste, l'objet d'un commerce immense, qu'il faisoit avec une loyauté, une noblesse, un désintéressement peu communs. Ces pâtés de mauviettes de Pithiviers sont un des plus délicieux mangers qui puissent vergetter le palais d'un galant-homme. La croûte en est excellente, et l'assaisonnement inimitable.

Nous croyons avoir passé en revue toutes les sortes de gibier que le mois de Janvier, si cher aux Gourmands, amène sur nos tables ; nous pourrions maintenant passer à la volaille et aux poissons que cette saison fournit ; mais, comme ces sortes sont les mêmes dans les deux mois suivans, nous pensons qu'il est plus convenable de parler poularde dans les jours gras, et poisson en carême, que d'alonger encore ce chapitre, déjà fort étendu. Avant de finir, nous allons cependant parler de quelques légumes, dont l'industrie de l'homme prolonge pendant ce mois l'existence ; car la terre cesse d'en produire bientôt après les premières gelées.

Les épinards, les choux-fleurs, les cardons d'Espagne, le céleri, les salsifis, les carottes, les oignons, les navets et les poireaux, sont les principaux légumes que le mois de Janvier concède encore à nos cuisines. DES LÉGUMES.

Les épinards tiennent en ce genre le premier rang, par la facilité qu'on a de s'en procurer de frais pendant huit ou neuf mois de l'année. Quoique ce légume soit fort commun, il n'en est pas moins le désespoir de l'avarice et celui de l'industrie, parce que son apprêt est aussi dispendieux que difficile, sur-tout pour le faire paroître dans toute sa gloire. L'épinard vaut peu par lui-même, et c'est une cire-vierge, susceptible de recevoir toutes les impressions; mais entre les mains d'un homme habile, il peut acquérir une grande valeur. Tel plat d'épinards a fait, à lui seul, la réputation d'un cuisinier. Des Épinards.

L'épinard, le plus sain des légumes, et qui convient à tous les estomacs, s'accommode au jus, au beurre, à la crême, au coulis: on en fait des potages, des tourtes, des rissoles, des crêmes, etc.: il sert d'accompagnement à plus

d'un mets distingué: c'est après l'oseille le matelas le plus ordinaire des fricandeaux; c'est toujours celui des langues à l'écarlate, et des tranches de bœuf fumé de Hambourg. Enfin, il est la ressource de la table du pauvre, comme la gloire de celle du riche: tout dépend des mains par lesquelles il passe.

Des Choux-fleurs.

Le chou-fleur est également d'une grande ressource pendant une partie de l'année, et se conserve frais jusqu'à la fin de Janvier, et même un peu plus tard. Non moins sain que l'épinard, il offre moins de difficulté dans ses apprêts; et sans être extrêmement habile, un cuisinier peut vous faire manger d'excellens choux-fleurs à la sauce blanche, au jus de mouton; frits en pâte et au parmesan; ce qui est la manière la plus piquante et la plus distinguée de les servir. Les choux-fleurs servent aussi d'entourage à plusieurs sortes de milieux, et de garnitures à beaucoup de ragoûts; on en fait même des salades. En tout, c'est un fort beau légume, et qui se prête fort bien à la décoration d'une table. Il faut choisir les têtes de choux-fleurs blanches, fermes

et serrées : celles qui sont d'un blanc sale et grenées, doivent être rejetées.

Des Cardons.

On distingue deux sortes de cardes : celles de la poirée, qui sont les grosses côtes dépouillées de leurs feuilles et de leurs cuticules ; et celles d'artichaut, beaucoup plus grandes, et connues sous le nom de cardons d'Espagne. Ces dernières sont les plus distinguées et les seules admises sur les tables recherchées. Dans l'une et l'autre espèce, les plus blanches et les plus épaisses sont réputées les meilleures.

Il en est des cardes en cuisine comme du sonnet en poésie. Despreaux a dit qu'

Un sonnet sans défauts vaut seul un long poème ;
Mais en vain mille auteurs y pensent arriver,
Et cet heureux phénix est encore à trouver.

L'on peut en dire autant d'un plat de cardes : c'est, en fait d'entremets potagers, le *nec plus ultrà* de la science humaine ; et un cuisinier en état de faire un plat de cardes exquis, peut s'intituler le premier artiste de l'Europe. Dans

l'ancien régime, l'on n'en citoit qu'un seul à Paris, comme supérieur en ce genre : celui de M. le comte de Téssé, premier écuyer de la Reine. Nous ignorons ce qu'il est devenu ; mais nous lui devions la justice et la distinction de le nommer. On pense bien qu'il s'agit ici seulement des cardes au jus, au coulis et à la moelle ; car en maigre et au parmesan, on peut les faire bonnes sans un éminent savoir. Nous conseillons donc à ceux qui n'auront pas en eux le sentiment d'un génie supérieur, de se borner à ces deux dernières façons ; l'on peut encore, en y excellant, acquérir beaucoup de gloire.

Du Céleri. Le plus grand usage du céleri est en salade, ou plutôt en remoulade. Bien assaisonné d'un bon coulis, il sert aussi de garniture à des relevés ou à de fortes entrées, telles qu'un gigot à la braise, un carré de mouton, etc. Dans les petits ménages, on en fait un entremets peu dispendieux, accommodé comme les cardes poirées : mais la manière la plus noble de l'admettre sur nos tables, c'est en crême : une crême au céleri bien

faite, honore d'autant plus un bon cuisinier, qu'elle offre d'assez grandes difficultés.

Quoique le céleri, lorsqu'il est cuit, perde une partie de ses qualités médicinales, on ne peut se dissimuler cependant que ce ne soit une plante aromatique, stomachique, apéritive, échauffante, et par conséquent assez éminemment aphrodisiaque. Nous sommes obligés, pour l'acquit de notre conscience, d'avertir les personnes timorées de cette dernière propriété du céleri, afin qu'elles s'en abstiennent, ou n'en fassent qu'un prudent usage. C'est dire assez que ce n'est point la salade des célibataires.

Des Choux.

Les choux sont d'un grand secours dans la cuisine, même dans la cuisine savante. Un habile artiste sait tirer un parti avantageux de cette plante pour varier ses potages, ses garnitures et ses entourages. Nous avons vu qu'une culotte de bœuf, et même une perdrix dans sa maturité, tiennent à honneur d'être flanquées d'une épaisse muraille de choux. Tout dépend de l'assaisonnement. C'est ainsi que les termes les plus vulgaires

s'ennoblissent sous la plume d'un grand poète. Un chou à la bavaroise, qui, sous cette dénomination, est le matelas de prédilection d'une andouille, n'est point un ragoût ordinaire. Enfin, on fait, dans toute l'Allemagne, et même en Alsace, avec des choux rouges fermentés, une préparation connue sous le nom de chou-croûte, qui, faisant perdre au chou toutes ses qualités délétères, le rend un aliment aussi sain qu'agréable : c'est même pour l'hiver une grande ressource, soit comme entourage, soit comme matelas, etc. Depuis quelques années, la chou-croûte a pris faveur à Paris.

Des Salsifis.

De toutes les racines potagères, les salsifis ou scorsonères sont les plus usitées en entremets d'hiver. C'est un légume aussi abondant que peu dispendieux, à Paris, et qui se conserve jusqu'au printemps. La manière la plus ordinaire de les accommoder, c'est à la sauce au beurre, ou bien frits dans la poële : ils prennent alors le nom de chirouis. Assaisonnés au parmesan, ils offrent un manger fort agréable, et ressemblent à l'œil aux macaronis. C'est

une nourriture fort saine et qui n'est point à dédaigner. On en fait à Lyon d'excellens potages qu'il seroit très-intéressant d'acclimater à Paris.

Des Carottes, Oignons, Navets, etc.

Les carottes, les oignons, les poireaux et les navets sont plus employés comme assaisonnemens et garnitures, que comme mets principal. La carotte est d'une très-grande ressource en cuisine, et l'excipient le plus ordinaire des jus, des coulis et des ragoûts. Mais, à l'exemple des gens modestes et vraiment utiles, elle sert plus souvent qu'elle ne se montre; et elle à cela de commun avec l'oignon, autre factotum, dont la présence est indispensable dans la plupart des assaisonnemens. La carotte cependant se produit à découvert dans le hoche-pot; là, tournée avec art, elle fait briller le talent d'un cuisinier dans celui du dessin. Quoiqu'elle ne soit dans ce plat que comme garniture, l'accessoire y est cependant plus apparent que le principal; la queue de bœuf se cache avec modestie, et lui laisse dans cette circonstance tous les honneurs du triomphe. Il en est à-peu-près de même des navets lorsqu'ils accompagnent un canard. Le

poireau est la plus modeste des ces quatre plantes potagères; il ne paroît jamais sur nos tables que dans la soupe, à laquelle il sert à donner un bon goût ; on l'emploie au même usage dans quelques ragoûts en bouquet garni ; c'est un légume fort sain, et dont on pourroit peut-être tirer un parti plus apparent, sur-tout comme garniture. C'est un texte que nous laissons à méditer aux hommes de l'art.

Comme les Gourmands auxquels cet ouvrage est spécialement destiné, s'arrêtent en général fort peu sur le chapitre du dessert, et que leur dîner est presque toujours fini lorsque l'entremets disparoît, nous ne ferons point mention des fruits dans cette nomenclature. Tout ce qui appartient à ce dernier service, le plus agréable aux dames et aux appétits plus friands que solides, feroit la matière d'un livre très-étendu, et nous pourrons y revenir un jour, si nous nous occupons jamais d'un Almanach des friands, pour servir de second tome à celui-ci.

Du Riz. Le riz et les pâtes sont d'une grande utilité pour varier les potages et les

entremets d'hiver : le premier se sert en gras, en maigre, à toute espece de purée ; on en fait des cassoles, le mausolée le plus honorable dans lequel on puisse ensevelir une fricassée de poulet ; on en fait du pilau, ragoût ottoman digne d'être naturalisé en France. Il sert de garniture à des chapons, qui lui communiquent leur succulence : en entremets sucré, il s'apprête à la chancelière, au caramel, en crême soufflée et en gâteaux. C'est un véritable caméléon, qui prend toutes les formes pour nous plaire, et qui y réussit généralement, car il est du goût de tout le monde.

Des Pâtes d'Italie.

Parmi les pâtes d'Italie, le vermicelle est la plus usitée ; on le sert en potage, soit en gras, soit en maigre. Matelas d'une volaille bouillie, et mouillé d'un bon jus dégraissé, il prend le nom de nouilles : c'est un ragoût aussi sain qu'il est distingué. Les lazagnes ne se servent guère qu'en potage, soit au gras, soit au maigre, avec du parmesan rapé. Quant aux macaronis, qui doivent, en France, toute leur réputation à Arlequin, et qui n'ont fait qu'un saut du théâtre

italien sur nos meilleures tables, c'est un entremets des plus nutritifs et des meilleurs; mais il ne faut y épargner ni le beurre, ni le fromage. Cependant lorsqu'on veut aller à l'économie, on peut mettre moitié gruyère et moitié parmesan. Les gourmets les plus subtils pourront seuls s'en appercevoir ; l'essentiel est de lui faire prendre, sous le four de campagne, une belle couleur dorée, et avec un peu d'attention et d'habitude, cela n'est pas très-difficile.

Ces trois espèces de pâtes sont les plus en usage; les autres, variées à l'infini, tirent leurs noms de leurs différentes formes, telles que les étoiles, les graines de céléri, etc. On est parvenu à les fabriquer à Paris tout aussi bien qu'en Italie ; mais la qualité de nos farines n'y étant pas aussi propre, nos pâtes ont en général moins de corps, et se délayent plus facilement que celles qu'on tire de Gênes et de Naples. Il est donc très-essentiel de leur donner quelques degrés de cuisson de moins, et alors elles se maintiendront dans toute leur intégrité.

FÉVRIER.

Ce mois, qui, ainsi que son nom l'indique, étoit en partie consacré chez les Romains aux expiations, a reçu chez nous une destination bien différente. Comme il renferme le carnaval, c'est bien plutôt ici le temps des souillures, ou tout au moins celui des indigestions : il n'est point de mois qui, sous ce rapport, rende plus à la Faculté, parce que c'est celui où les occasions d'en gagner sont les plus fréquentes. Beaucoup de gens, graves et sérieux pendant tout le cours de l'année, choisissent ce temps de folie pour se livrer à quelques excès ; et nous ne pouvons pas dissimuler que c'est la saison où l'estomac a le plus besoin de toute la force de ses sucs gastriques, car c'est celle où les voraces appétits des Gourmands lui donnent le plus d'exercice. Au reste, s'il faut les en croire, tout le soin de l'estomac c'est de bien digérer ; s'il s'en acquitte mal, cela regarde la Faculté, et le Gourmand met tout sur son compte. D'après ce principe, il n'est point surprenant que les indiges-

tions qu'ils n'appellent jamais que fausses digestions, à quelques excès qu'ils se soient livrés, soient si communes. Convenons aussi que de tous les péchés capitaux que l'homme peut commettre, le cinquième est celui qui paroît charger le moins sa conscience, et lui donner le moins de remords.

Du Carnaval.

La nature semble ici d'accord avec nos usages : Février n'est pas moins que son aîné le mois de la bonne-chère, et il offre à-peu-près les mêmes productions. Le bœuf y est presque aussi gras, le veau aussi blanc, et le mouton aussi succulent ; le cochon n'est jamais plus souvent solli. cité que dans ce mois de nous fournir de solides hors-d'œuvres, et jamais la consommation du boudin, des andouilles et des saucisses, n'est plus forte que pendant le carnaval. Quoique le gibier n'y soit pas tout-à-fait aussi commun qu'en janvier, il y est à-peu-près le même. Les malles des courriers plient sous le poids des dindes aux truffes, des pâtés de foies de canard, des pâtés de Périgueux, des terrines de Nérac, et autres menues friandises

qui accourent en poste du nord et du midi, pour devancer le carême. Strasbourg s'empresse aussi de nous expédier ses indicibles pâtés de foies d'oies, bien faits pour réconcilier, avec les chrétiens, les juifs qui, dit-on, sont en possession de les préparer. Troyes envoie, par douzaines, ses hures de sanglier, et par grosses ses petites langues inimitables, dont la délicatesse est exquise, et dont le secret semble être concentré dans ses murs. Enfin les lettres se serrent dans ces bienheureuses malles, pour faire place aux mortadelles de Lyon, aux bartavelles du Dauphiné, aux perdrix de Cahors, et aux truffes du Périgord, qui, de leur succulent parfum, embaument toute la dépêche.

Des Déjeûners.

C'est principalement aux déjeûners que ces productions indigènes qui font de la France le meilleur pays de l'univers, figurent dans ce mois. Un déjeûner est un repas sans conséquence, qu'un homme qui veut cacher sa fortune, qu'un célibataire qui n'a point de ménage, qu'un gourmet sans prétention, peut donner sans scandaliser ses voisins, et sans faire jaser ses voisines. Comme les femmes en sont

ordinairement exclues; comme l'heure donne à l'exercice des mâchoires une très-grande latitude; enfin, comme l'appétit du matin est le plus vif et le moins dangereux à satisfaire; la trituration est l'objet principal de ces rassemblemens, auxquels quelques cloyères d'huîtres vertes servent de prélude. Viennent ensuite des rognons de mouton, des pigeons masqués en côtelettes, des pyramides de saucisses et de boudins, des pieds de cochon farcis aux pistaches, et même le fameux chapon au gros sel de la marmite perpétuelle, peut s'y montrer en négligé et y tenir lieu du potage, auquel une étiquette sévère et rigoureuse ne permet jamais d'y paroître.

Une volaille en salade, accompagnée de tout ce qui peut stimuler l'appétit et enflammer le gosier (tels que truffes, gelée savante, anchois de maille, cornichons et petits oignons confits au vinaigre, huîtres marinées, etc. etc.), relève le chapon, et peut même le faire oublier. Le rôti est également exclu de ce repas matinal; mais il s'y trouve remplacé par un énorme pâté de dinde piquée de truffes et de jambon, et dont l'assai-

sonnement est combiné pour cette époque du jour. Quatre entremèts sucrés (car les légumes sont également proscrits d'un déjeûner bien réglé), tels que charlotte, crême, tourte-mi-partie, beignets composés, etc., lui servent d'acolytes. Le tout est relevé par un dessert succinct, et qui n'est seulement là que pour nettoyer les dents et entretenir la soif. On peut le terminer par quelques jattes d'un punch ami de l'estomac; mais sa clôture obligée est toujours le café à l'eau, suivi de la liqueur, sa compagne inséparable. Ceux qui veulent faire grandement les choses, finissent par parfumer la bouche de leurs convives (ou plutôt de leurs *amis*, car c'est ainsi que s'appellent les convives d'un déjeûner), avec deux ou trois tasses de glaces de M. Zoppi; on se la rince ensuite avec un grand verre de marasquin, et puis chacun se retire en hâte chez soi....pour aller manger la soupe.

Il y a loin sans doute de ces déjeûners du jour, dont nous n'avons donné qu'une simple esquisse, à ceux de nos pères, qui se bornoient à quelques tasses de café à la crême, ou

de chocolat à la vanille, et qui, lorsqu'ils vouloient, pour nous servir de l'expression vulgaire, graisser le couteau, se contentoient d'une tranche de jambon de Bayonne, dont on précipitoit la digestion avec quelques douzaines de petits pâtés ; ou bien d'un fromage d'Italie, que suivoient humblement quelques saucisses. Mais la Révolution a tout changé en France. Il est vrai que si elle n'avoit opéré que des métamorphoses de cette espèce, beaucoup de gens seroient en général moins tentés de s'en plaindre.

Des Noces. Quoique le carnaval soit la saison d'étiquette pour les déjeûners, cela ne veut pas dire que l'on n'y donne pas aussi des dîners somptueux. Les Noces qui sont fort fréquentes avant le carême, qui ne permet point d'en célébrer, en sont le prétexte le plus ordinaire ; et comme il n'y a point de noces sans lendemain ; comme les parens opulens se piquent à leur tour de fêter les mariés, c'est un enchaînement d'indigestions qui ne laisse pas le temps de respirer. Heureux alors celui qui, comme dans la comédie du joyeux Picard, peut passer pour être le *Cousin de tout le monde*.

Ce seroit sortir des bornes de notre sujet, que de décrire ici un repas de noce du mois de Février. Mais qu'il nous soit permis d'indiquer à leurs ordonnateurs, comme l'un des relevés les meilleurs, les plus apparens et les plus solides, ces fameuses Têtes de veau du Puits-Certain, qu'on a nommées avec raison l'encyclopédie de la bonne chère. Ce mets, par son attitude imposante, la richesse de ses garnitures, l'éclatante livrée de ses gardes-du-corps, et l'heureuse symétrie de ses dispositions, est l'un des plus propres à devenir le dormant nutritif d'une table nombreuse. C'est un centre contre lequel tous les appétits viennent s'échouer, car il est tel, qu'il peut les satisfaire tous sans s'épuiser: enfin, par la modicité de son prix et la supériorité de sa confection, il satisfait tout-à-la-fois l'économie et la vanité, deux grands motifs pour qu'il soit long-temps de mise.

De la Volaille.

Nous avons annoncé que nous nous occuperions de la volaille dans les jours gras: c'est en effet alors son plus beau triomphe; et si l'on en excepte la Saint-Martin, qui est proprement

la fête des dindons (et nous n'en parlerons qu'alors), jamais l'affluence n'est plus grande à la Vallée que dans la dernière semaine du charnage. Le plus pauvre ouvrier veut alors atteindre à la plume, et le plus étique Rentier réunit tous ses efforts pour tâcher de s'élever jusqu'à la hauteur d'un poulet. Cette concurrence, dont les factrices de la Vallée et de la Halle (qui n'est dans cette partie qu'une Vallée de la seconde main) savent tirer un merveilleux parti, fait monter la volaille à des prix dont elle-même est étonnée. Il faut consulter le thermomètre avant de faire cette course; car pour peu qu'il soit au-dessous du point de congélation, les chapons, les dindes et les oies seront inabordables.

Du Pigeon.

Pour aller du petit au grand, nous devrions commencer par le pigeon; mais quoiqu'on en mange à Paris presque toute l'année, tant cet animal est chaud dans ses amours, ce n'est point dans ce mois qu'il est le meilleur, et nous y reviendrons plus tard.

Du Poulet.

Le poulet est au carnaval dans toute sa force et dans toute sa splendeur. C'est alors qu'on mange les poulets gras qui forment à eux seuls

un rôti très-présentable, et dont l'embonpoint succulent réjouit trois sens à la fois. Le poulet est le fils du coq et de la poule; mais c'est un enfant que l'on préfère à ses parens; car la poule, sur-tout lorsqu'elle est d'un certain âge, ne trouve sa place que dans le pot pour donner de la force au bouillon; et le coq ne paroît jamais sur nos tables que lorsqu'il est vierge: c'est alors un manger très-délicat, d'un goût particulier; et s'il faut en croire un fort habile médecin(1), grand connoisseur en bonne chère, c'est même une viande très-aphrodisiaque; ce qui prouve que non-seulement la mort n'éteint point dans cet animal son tempérament tant envié, mais que sa force est telle, qu'il communique une partie de ses bonnes qualités à ceux qui le mangent. Nous le retrouverons dans l'été.

Pour revenir au poulet, il faudroit un livre tout entier pour décrire les différentes métamorphoses qu'on lui fait subir sur nos tables. Même à la broche, il y a plus de vingt façons de le servir: telles qu'à la Choisi,

(1) M. le docteur Gastaldy.

à la chia, à la ciboule, à la Cracovie, à la génoise, à la hollandaise, à la Dantzick, à l'espagnole, à la rocambole, à la perce-pierre, a l'ivernoise, à l'allemande, à l'italienne; d'où l'on voit que presque toutes les nations de l'Europe se sont réunies pour nous enseigner la manière de faire rôtir un poulet. Mais si de la lèchefrite nous sautons dans la casserole, ce sera bien autre chose encore. Sans parler des fricassées de poulets, la manière la plus simple et peut-être l'une des meilleures de les manger en ragoût, nous y verrons les poulets à l'ivoire, au beurre-vert, à maître-Lucas; les poulets en bouteille, en culotte, en chauve-souris, à la Beaubourg, à la Caracalla; les poulets en surprise, en hoche-pot, en boudin blanc, etc., etc. On voit que l'imagination des hommes de l'art a varié sans fin ces combinaisons savantes.

De la Poularde.

Si, passant à la ligne collatérale, nous laissons là le fils pour nous occuper de sa tante, nous nous perdrons encore dans une éternelle nomenclature. D'abord le Mans et la Flèche se disputeront jusques dans le sanctuaire

des lois, et sur l'aimable Théatre du Vaudeville, la gloire de nous envoyer les plus succulentes poulardes; et la Bresse seule pourra les mettre d'accord en les départageant. Mais si nous suivons ces aimables voyageuses de leurs bourriches dans nos cuisines, nous verrons d'abord en elles, l'un des meilleurs, des plus fins et des plus succulens rôtis qui ait jamais honoré la broche; et, si remplaçant leurs entrailles par d'excellentes truffes, nous les laissons tourner devant le feu dans cet état, toute la maison sera embaumée d'un parfum délicieux. L'humble cresson pourra remplacer, au besoin, la truffe opulente, mais il faut l'aiguiser avec de fort vinaigre, et n'en bourrer la poularde que lorsqu'elle est arrivée à sa dernière et glorieuse destination. Ce seroit offenser une poularde que de la piquer à la broche. Une bonne barde d'un lard gras et onctueux, est l'habillement qu'elle préfère, et il faut avouer que c'est pour elle le plus convenable et le plus décent.

On ne compte pas moins de manières de manger à la broche les poulardes que les poulets. Consultez

les artistes fameux, ouvrez les meilleurs traités de l'art alimentaire, et vous y verrez les poulardes dans cet état, se servir à la Jamaïque, à la Villeroy, aux cerneaux, aux écrevisses aux olives, aux petits œufs, et même aux huîtres. Si c'est en ragoût que vous les préférez, vous aurez à choisir à la provençale, à l'étouffade, en ballons, en cannelons, en croustade, à la crême frite, à l'anguille, à la flamande, à la crême, et même à la cendre. Mais l'on sent bien qu'on ne les accommode de cette dernière sorte que le lendemain du mardi gras ; la cendre étant la livrée du carême.

Si cependant, dans une matière aussi grave, il nous est permis d'avoir un avis, nous oserons dire que c'est déshonorer une poularde fine que de la manger autrement qu'à la broche. Elle vaut tant par elle-même, que c'est l'enlaidir que de chercher à la parer ; et c'est le cas de lui dire avec l'amoureux Orosmane :

L'art n'est pas fait pour toi, tu n'en as pas besoin.

De l'Oie. C'est sans doute un peu déroger que

de passer subitement de la poularde à l'oie, et sur-tout à l'oie domestique. Mais une bonne oie bien jeune, bien grasse et bien tendre, a aussi son mérite. C'est une brune piquante, dont on s'accommode encore fort bien, surtout dans l'absence de la chère blonde. Ainsi, à défaut de poulardes, une oie qui réunit les qualités que nous venons d'énumérer, n'a jamais souillé la broche; et quoique ce soit un rôti réputé bourgeois, nous connoissons des estomacs très-qualifiés qui s'en accommodent à merveille. Mais la dissection d'une oie rôtie a des règles particulières, qu'il est très-essentiel de connoître pour ne point commettre d'incongruités. Malheur à celui qui s'attacheroit d'abord aux cuisses, il dévoileroit son manque de savoir vivre et d'usage du monde. On commence par lever en aiguillettes l'estomac d'une oie comme celui d'un canard. Et si l'on accompagne ces aiguillettes d'un jus de citron ou de bigarade, et d'un filet d'huile vierge, on aura doublé leur prix aux yeux des connoisseurs. Il n'est pas besoin d'avertir que la graisse qui découle de l'oie lorsqu'elle est à la

broche doit être précieusement recueillie et conservée. On en accommode les légumes, et sur-tout les épinards, auxquels elle communique un gout très-distingué.

L'oie ne fournit pas à la cuisine une aussi grande variété de ragoûts que le poulet et la poularde. Mais quand on n'auroit point à citer deux espèces de potages, dont elle est la base, qui ne connoît ces fameuses cuisses d'oies qu'on prépare dans le Languedoc, et qu'on nous envoie tous les hivers, en barils ou en pots, confites dans leur graisse? Ces cuisses, qu'on dresse sur une purée de pois, ou sur un matelas d'oignons émincés et frits, ou sous une sauce à Robert, sont un manger très-substantiel, et d'une très-grande ressource dans une bonne maison.

Mais ce qui mérite à l'oie toute la reconnoissance des véritables Gourmands, ce qui lui assure un rang très-distingué parmi les volatiles, ce sont ses foies dont on fabrique à Strasbourg ces pâtés admirables, le plus grand luxe d'un entremets, et dont nous avons dit précédemment un mot. Pour obtenir ces foies d'une grosseur convenable,

il faut sacrifier la personne de la bête. Bourrée de nourriture, privée de boisson, et fixée près d'un grand feu, clouée par les pattes sur une planche, cette oie passe, il en faut convenir, une vie assez malheureuse. Ce seroit même un supplice inhumain pour elle, si l'idée du sort qui l'attend ne lui servoit de consolation. Mais cette perspective lui fait supporter ses maux avec courage; et lorsqu'elle pense que son foie, plus gros qu'elle-même, et lardé de truffes, ira dans une pâte savante porter dans toute l'Europe la gloire de son nom, elle se résigne à sa destinée, et ne laisse pas même couler une larme.

Du Canard domestique.

Le canard partage avec l'oie l'honneur de donner naissance à des pâtés, qui ne sont guères moins estimés, et qui plus peut-être que son parlement et leurs métropoles, ont rendu les villes de Toulouse et d'Auch si chères aux gourmets. Vu l'éloignement de la capitale, ces pâtés se font dans des terrines de faïence, et si cette enveloppe n'est point nutritive, elle a l'avantage au moins de servir à conserver plus long-temps le précieux dépôt qu'on lui

confie. De toutes les manières de faire voyager les truffes du Périgord, celle de les amalgamer avec des foies de canard dans ces terrines succulentes, n'est ni la moins agréable, ni la plus économique; mais aussi c'est pour les Dieux de la terre, c'est-à-dire, pour les hommes opulens, que de telles jouissances sont réservées. Heureux encore lorsque leur palais sensuel et délicat en sent tout le prix!

Le canard domestique paroît rarement à la broche sur une table recherchée. Cet honneur est réservé à son cousin le sauvage, à qui une vie indépendante, active, et beaucoup plus propre, donne des principes plus exaltés et un bien autre fumet, ainsi que nous l'avons vu précédemment. Ce n'est pas cependant qu'un jeune caneton de Rouen soit à la broche une chose tout-à-fait indifférente; mais sa modestie s'accommode mieux d'un lit de navets, fait dans une braise succulente. On le sert encore aux cardons d'Espagne, au céleri, aux anchois, à la chicorée, aux concombres, aux huîtres, aux olives, à la purée verte, au coulis de lentilles, à l'italienne,

etc., etc. Toutes ces variétés fournissent autant d'entrées succulentes, qui masquent avec art la basse origine de ces sales barboteurs; c'est bien le cas de dire que, plus souvent qu'on ne le croit, l'habit fait l'homme.

Des Champignons.

Les légumes qu'on mange en Février sont à-peu-près les mêmes que dans le mois précédent : nous en excepterons cependant les choux-fleurs qui commencent à devenir rares, et nous les remplacerons par les champignons, venus sur couches, assez communs dans ce mois, lorsque le froid ne les contrarie point. Le secours des champignons, comme véhicule dans les ragoûts, est multiplié à l'infini. Comme aliment principal, leur emploi est plus borné; cependant on les mange à la crême, au four, au gras, en caisse, même frits. La manière la plus ordinaire, et qui n'est pas la plus mauvaise, est de les servir gravissant sur une croûte. On les sèche; enfin on en fait une poudre, que l'on conserve pour le besoin, et qui n'est pas l'une des moindres ressources d'une cuisine savante.

MARS.

De la Marée.

Nous avons remis à parler dans ce mois, des poissons qu'on mange pendant l'hiver, et qui sont à-peu-près les mêmes qu'en janvier et février : c'est la saison où la marée est dans toute sa gloire, et où elle abonde à la halle. Ainsi l'on y voit arriver en foule l'esturgeon, le saumon, le cabillaud, la barbue, le turbot, le turbotin, les soles, les carrelets, grands et petits ; les limandes, les vives, les truites de mer, et saumonnées rouges ; les merlans, les harengs frais (qui cependant ont cessé d'être laités dès le mois de décembre), les huîtres vertes et blanches, etc., etc.

Si nous voulions entrer dans le détail des diverses préparations qu'on fait subir à ces habitans de l'Océan, avant de les admettre sur nos tables, cette nomenclature deviendroit un gros volume. De toutes les productions nutritives que la bienfaisante providence accorde à l'appétit de l'homme, il n'en est aucunes sur lesquelles l'industrie d'un artiste habile s'exerce avec plus

de succès que sur le poisson, et surtout sur le poisson de mer, qui naturellement un peu fade, doit emprunter de l'art, et même de l'art le plus profond, le secret de piquer notre sensualité, et de stimuler notre appétit. Ceci paroît, au premier coup-d'œil, un paradoxe; car, dans la plupart des tables, les poissons que nous venons de nommer ne paroissent guères que bouillis ou sortant de la poêle; mais en admettant cette vérité, n'est-ce donc rien d'abord qu'un court-bouillon fait dans tous les principes d'une cuisine savante? Les auteurs sont partagés sur la nature de cette sauce, ou plutôt de ce berceau de tout poisson qui n'est ni rôti, ni grillé, ni frit. Les dispensaires de la cuisine sont remplis de formules, plus ou moins recherchées, et qui varient même selon les climats. A Lyon, par exemple, il est de principe que le poisson une fois hors de l'eau, n'y doit jamais rentrer. A Paris, comme le vin est plus cher, on y est plus relâché sur ce précepte. On fait des courts-bouillons en gras, ainsi qu'en maigre, et l'on pense bien que les premiers sont plus succulens;

mais comme la loi de l'église les interdit aux jours d'abstinence, il faut tirer des racines un jus aussi apéritif que des viandes, et c'est là que les études d'un cuisinier habile lui servent merveilleusement, et le distinguent de la foule de ces simples cuiseurs d'alimens, qui méritent tout-au-plus le nom de fouille-au-pot.

Du Turbot. Le turbot, surnommé, à cause de sa beauté, le faisan de la mer, et qui mérite, par sa majestueuse amplitude, le titre de Roi du carême, se sert ordinairement au court-bouillon; c'est la manière la plus noble de le manger dans son entier; il cesseroit d'être l'honneur et la gloire d'une table somptueusement servie, si on le divisoit avant de l'y placer. Un beau cordon de persil à l'entour, une sauce au beurre servie à part, voilà ses seuls accompagnemens; ajoutons-y une truelle d'or, ou tout au moins de vermeil, pour le servir; car ce seroit une incongruité que d'employer la cuiller dans cette splendide circonstance. Ceux qui veulent varier les services, l'apprêtent à la hollandoise, à la minime, à la périgord, à la reine, à la

Sainte-Menehoult, au coulis d'écrevisses, en casserole, aux laitances de carpes, etc. ; mais tout cela nous paroît moins noble qu'un turbot au court-bouillon : il a la simplicité des héros, comme il en a la majesté ; et toute espèce de parure l'offense bien plus qu'elle ne l'honore.

Mais le lendemain de sa première apparition, c'est autre chose : on peut se permettre alors de le déguiser ; ses excellentes qualités le feront assez reconnoître. Le meilleur de ces déguisemens, c'est de le mettre en Béchamel, préparation ainsi appelée du nom du marquis de Béchamel son inventeur, qui s'est immortalisé à jamais par ce seul ragoût.

De l'Esturgeon.

L'esturgeon, à cause de son prix et de sa rareté, ne paroît guères dans son entier que sur des tables souveraines. Alors on le sert à la broche, piqué d'anchois et d'anguilles, arrosé d'une marinade liée d'un coulis d'écrevisses. C'est un manger du plus grand luxe, et le rôti du vendredi-saint. Mais il est plus ordinaire de l'acheter par portions, et de le servir en ragoût, soit aux croûtons, soit aux

fines herbes, soit en fricandeau au gras, soit en haricot aux navets, enfin soit froid à l'huile et au vinaigre. De toutes manières, c'est un manger des Dieux, mais un peu ferme, et en cette qualité, le principe d'un grand nombre d'indigestions.

Du Saumon. Le saumon est un autre prince de la mer, qui, comme l'esturgeon, s'humanise assez pour remonter les fleuves, même jusque près de leur source; quoiqu'assez commun à Paris, il y est toujours fort cher, parce qu'il est de garde, et peut attendre l'acheteur pendant plusieurs jours sans impatience. Il ne paroît donc en son entier que sur les tables les plus opulentes, et dans des repas d'étiquette; car il est, de sa nature, ami du cérémonial. Le court-bouillon est la manière la plus honorable de le servir, surtout si on a eu le soin de lui mettre, dans le ventre, une livre de bon beurre manié de farine. On le sert quelquefois pané et cuit au four, de belle couleur, et avec une sauce hachée; enfin on le fait suer à la braise, on le mouille de deux bouteilles d'excellent vin de Champagne, et on le

dresse, garni d'ailerons de dindons glacés, et d'une douzaine de superbes écrevisses cuites dans le même nectar. Ainsi paré, un saumon est vraiment une pièce curieuse ; bien des gens paieroient pour le voir. En morceaux, on le sert glacé, mariné, en filets, aux fines herbes, au vin de Champagne (ce poisson, comme l'on voit, est un peu ivrogne, et encore lui faut-il du meilleur), en hâtelettes, en terrine. On mange ses darnes en caisse, en ragoût, à la bourgeoise; sa hure se sert à la braise, soit en maigre, soit en gras. Enfin on en fait des pâtés froids, avec la précaution de les retirer du four à moitié cuits, de verser, par le soupirail, une chopine de coulis clair de veau et de jambon, et de les y remettre ensuite pour s'achever de cuir, et prendre cette belle couleur dorée, sans laquelle un pâté n'est jamais sur une table, que ce que paroît aux lumières une blonde sans rouge.

Nous ne dirons rien du thon, qui ne se prend que dans la Méditerranée, et qui n'arrive en conséquence presque jamais frais à Paris : mais on nous l'expédie en pâtés, ou mariné à l'huile — Du Thon.

vierge. Ce poisson, surnommé le veau des chartreux, en a le goût et la blancheur : il est encore très-profitable à la Faculté, comme la source de beaucoup de digestions pénibles.

De la Barbue, des Soles, des Carrelets, des Limandes, etc.

La barbue et le turbotin, poissons délicats, et dont le premier surtout est une crême nutritive, s'apprètent à peu près de la même manière, et, comme le turbot, sont préférables au court-bouillon. Les soles, les carrelets et les limandes ne se mangent guères que frits; mais les premières ont l'avantage de pouvoir être découpées sur la table même, en filets, et là, arrosées d'un bon jus de citron et d'une cuillerée d'huile vierge, elles acquièrent, tant pour le goût que pour l'estomac, des qualités fort estimables. Les merlans frits sont un très-délicat manger, et un rôti maigre présentable par-tout, pour peu qu'ils soient gros. Les harengs frais sur le gril, avec une sauce à la moutarde de santé ou odorifère de M. Bordin, sont un fort joli hors-d'œuvre; mais il est d'étiquette qu'ils soient laités (ce qui ne leur arrivant guères en cette saison, fait que nous y reviendrons plus tard, ainsi qu'aux

merlans ) autrement ils ne sont point admis dans la bonne compagnie par excellence.

Quant aux huîtres, dont les Parisiens sont si friands, on fait une grande différence entre celles qui arrivent en bateau, et celles qui viennent en voiture. Ces dernières qui se distribuent par cloyères, dans la rue Montorgueil, qui, de temps immémorial, est le lieu de leur débarquement, sont toujours plus fraîches et plus délicates. Cependant, par un temps froid, celles de bateau sont très admissibles les deux premiers jours qu'elles sont à port. Des Huîtres.

La manière la plus ordinaire de manger les huîtres, c'est de les manger crues, avant le potage. Beaucoup de gens même ne se doutent pas qu'on puisse les servir autrement, et se permettent tout-au-plus de les égayer par une pincée de poivre et un filet de jus de citron. Que diroient-ils donc en apprenant qu'il y a plus de vingt manières différentes de les apprêter ? qu'on les sert à la bonne-femme, à la daube, au bon-homme, au Parmesan, en casserole, au hachis, en paille, farcies, frites, sautées, gril-

lées, en papillottes, en caisse ; qu'on en fait des ragoûts en gras et en maigre, des garnitures de toutes sortes, et jusqu'à des potages et des petits pâtés ? C'est alors que, confessant leur ignorance, ils s'humilieroient devant toute l'étendue de l'art qui nous occupe, et reconnoîtroient qu'il n'en est aucun qui nous présente des jouissances plus variées.

Les huîtres sont, comme nous l'avons déjà fait remarquer, le prélude ordinaire, et en quelque sorte indispensable de tous les déjeûners d'hiver. Mais c'est un prélude qui revient souvent fort cher, par l'indiscrétion des convives, qui mettent presque toujours leur amour-propre à les engloutir par centaines dans leurs estomacs sottement vaniteux. Jouissance doublement insipide, en ce qu'elle ne procure aucun plaisir réel, et qu'elle afflige souvent un Amphytrion estimable! Il est prouvé par l'expérience qu'au-delà de cinq à six douzaines, les huîtres cessent bien certainement d'être une jouissance.

Les rivières et les étangs disputent à la mer l'avantage de fournir, dans ce mois, de légers alimens à nos tables. Parmi les poissons qu'ils nous offrent, la carpe et le brochet tiennent sans doute le premier rang. Ce dernier, qu'on peut appeler le prince de l'eau douce, est d'une belle apparence; et sa taille leste et dégagée, la forme de sa queue, la disposition de ses dents, lui donnent un air tout-à-la-fois élégant et terrible. Véritable Attila des étangs, il est de sa nature un grand dévastateur; car il avale tout le monde, et ne trouve ici bas son maître que dans l'homme. C'est dans son genre un petit crocodile. Du Poisson d'eau-douce.

Le brochet s'apprête d'une infinité de manières; on le mange à la génevoise, à l'allemande, à la sauce blanche, à l'étuvée, en casserole, en filets frits, en salade, farci, en terrine, en pâté-chaud, en tourte, etc.; mais la manière la plus noble de le servir, c'est à la broche, piqué d'anguille, si c'est en maigre, et de lard, si c'est en gras. On a soin de l'arroser, pendant sa rotation, de bon vin blanc, vinaigre et jus de citron verd; et si Du Brochet.

l'on veut rendre la chose plus touchante, on le sert quoique rôti, sur une sauce au coulis, dans laquelle on a fait fondre, comme par manière d'acquit, quelques anchois, et où l'on a fait amortir des huîtres avec des câpres et du poivre blanc. Rien de plus noble et de plus apparent qu'un brochet qui se présente ainsi ; mais l'on pense bien que, pour mériter autant d'honneurs, il faut qu'il soit d'une taille au-dessus de la moyenne.

De la Carpe.

On en agit plus cavalièrement avec la commère la carpe, à moins qu'issue des bords du Rhin, elle ne soit arrivée, en grande pompe, de Strasbourg. Nous devons cependant avertir, par amour pour la vérité, que ces prétendues carpes du Rhin n'ont jamais vu ce fleuve de plus près que d'un quart de lieue. Ce sont des carpes pêchées dans les étangs de Lindre, de Gondrechanges, et autres situés dans la Lorraine-Allemande, qu'on amène encore jeunes à Strasbourg, où elles s'engraissent dans la rivière d'Ill, renfermées dans de vastes boutiques. Telle de ces carpes vaut jusqu'à trente louis. Nous y en vîmes une,

en 1786, qui avoit fait deux fois dans sa vie le voyage de Paris, et qui étoit revenue à Strasbourg, faute d'acheteurs. Elle avoit fait sa route dans la malle du courrier, et sans autre nourriture que du pain trempé dans du vin. Elle existe peut-être encore.

On sent bien que ce seroit déshonorer de pareils personnages, que de les apprêter autrement qu'au court-bouillon. C'est un manger de princes, ou tout au moins de fournisseurs républicains. Les carpots du Rhône et les belles carpes de Seine (assez estimées dans cette capitale, pour prouver qu'en dépit du proverbe, l'on est quelquefois prophète dans son pays) se servent de même. Quant aux carpes moyennes, elles ne se servent guères que frites, à l'étuvée, à l'italienne, en fricassée de poulets, farcies, aux champignons, etc. C'est un manger fort sain et très-agréable, surtout, lorsqu'issue d'un étang, elle a dégorgé quelque temps dans une eau vive, et perdu ses manières bourbeuses, pour prendre une allure plus engageante. Les carpes sont fort communes à Paris pendant le carême;

elles y arrivent de toutes parts. On sait que leurs laitances sont un mets fort délicat ; on les vend souvent séparément, et on les sert, soit frites, soit en ragoût, soit en tourtes, etc. La langue des grosses carpes cuites au court-bouillon, est un morceau très-distingué. Les véritables gourmets en sont très-friands, et demandent toujours la tête afin de l'avoir. Ils sont quelquefois trompés dans leur attente: car on a vu des carpes avoir leur langue sous la queue, tout exprès pour se jouer de leur sensualité.

De la Truite et de l'Ombre.

La truite et l'ombre-chevalier, lorsqu'elles sont issues du lac de Genève, sont un manger divin, que les Bourvalais du siècle se procurent quelquefois à Paris ; mais c'est une jouissance fort rare. Ces belles truites, cuites dans un savant court-bouillon, et mangées avec une sauce à la génevoise, qui rappelle leur origne, et qui leur convient plus que toute autre, honorent les tables les plus recherchées. On prie plus de quinze jours à l'avance, et n'est pas invité qui veut. Les ombres s'apprètent et se mangent de même : elles ont cela de remarquable,

que ce sont les seules ombres palpables qui existent dans ce bas-monde.

De l'Anguille.

Quoique l'anguille ne porte point ses vues si haut, et que, humble en sa naissance, comme dans ses mœurs, elle fuie la lumière, et cède le pas même à la carpe, sa modestie est récompensée par un bon accueil sur les tables même les plus opulentes; mais elle n'y paroît jamais dans son entier, même lorsqu'elle est à la tartare, la plus noble manière d'accommoder les plus grosses. Cependant, si elle l'étoit extrêmement, alors on pourroit la mettre à la broche, piquée de truffes, enveloppée d'un papier beurré, et la servir sous une sauce savante. Mais ce ne seroit qu'en qualité de monstre qu'elle obtiendroit un tel honneur. Ordinairement elle se contente d'être mangée en matelotte, à la poulette, etc., et son emploi le plus fréquent est d'entrer dans les garnitures, dont elle est le plus bel ornement, et le personnage le plus recherché, récompense bien due à son extrême humilité. Le bon La Fontaine l'a immortalisée sous une autre forme; mais ce n'est guères que dans ses Contes qu'on trouve encore

des pâtés d'anguilles. Elles sont trop chères à Paris pour y figurer ainsi.

De la Perche. La perche de Seine est un poisson de convalescent, mais distingué par sa délicatesse et son bon goût. La meilleure manière de l'accommoder est de la faire cuire à la watterfitch, et de la manger avec une sauce d'excellent beurre.

De la Lotte. La lotte, assez rare à Paris pour n'y paroître presque jamais qu'une ou deux fois pendant tout le carême, s'apprête comme l'anguille ; on en mange aussi en compotes, frites, à la bourgeoise, glacées au lard, à l'italienne, à la Villeroi, à la romaine, à la prussienne, au vin de champagne, avec un ragoût de leurs foies. Ces foies sont un mets extrêmement délicat, et les millionnaires s'en font, une fois dans leur vie, servir un plat, afin de pouvoir se vanter d'avoir atteint à l'un des plus grands bonheurs réservés sur la terre aux riches Gourmands.

Du Goujon, des Brêmes, des Barbillons et des Ecrevisses. Les autres poissons d'eau-douce méritent peu d'arrêter un Gourmand. Cependant une friture de véritables goujons de Seine n'est pas une chose indifférente : c'est l'éperlan des rivières, et

un paquet de cure-dents fort distingués, à la suite d'un grand repas. On laisse au vulgaire les fritures de brême et d'ablettes, et même les tanches et les barbillons. On a tort cependant de trop déprécier ce dernier. Un beau barbillon mérite quelque estime. Quant aux écrevisses, les moyennes servent dans une foule de garnitures, en gras ou en maigre; et les grosses, cuites dans un bon court-bouillon, ou mieux encore au vin de champagne, forment un milieu d'entremets que nous ne pouvons mieux comparer qu'au buisson ardent de Moïse. Le temps consacré à la pénitence n'est point, comme l'on voit, étranger à la bonne chère. C'est celui de l'année où le poisson est le meilleur; et la religion s'accorde ici très-bien avec la sensualité. Il est nécessaire d'ailleurs, sous le rapport de l'économie politique, de laisser aux bestiaux le temps de se reproduire, et la viande seroit moins chère, plus abondante et meilleure, si le carême étoit plus généralement observé.

Les légumes sont à peu prés les mêmes en Mars qu'en janvier et fé- Des Farineux.

vrier; et comme la terre n'en produit point encore, on ne mange que ceux qu'on a su conserver. Les choux-fleurs ont disparu; les salsifis sont plus robustes, et les pommes de terre encore davantage. Mais le carême est proprement la saison des farineux, et celle où l'on fait le plus d'usage des haricots blancs, des lentilles et des pois secs. De ces trois légumes, on permet tout au plus au premier de se montrer dans son entier parmi les entremets d'une bonne table, ou comme matelas d'une éclanche; les deux autres n'y paroissent jamais que sous la forme de coulis ou de purée; et nos heureux du siècle ne céderoient point leur droit d'aînesse pour un plat de lentilles, comme fit autrefois Esaü; même à présent que ce droit, en France, a cessé d'être bon à quelque chose.

AVRIL.

Des Aloses. Les premiers jours de ce mois appartiennent encore communément au carême: ils nous suffiront pour manger des aloses, poisson de mer qui remonte les rivières pour venir trouver les Gourmands dont il est très-estimé.

Les aloses de Seine méritent surtout de l'être par la délicatesse de leur chair, qui est une véritable noisette aquatique. C'est là que de maigre et sèche qu'elle étoit dans l'Océan, l'alose devient, grasse et charnue. On la mange au court-bouillon; mais la manière la plus ordinaire est de la servir soit rôtie, soit grillée sur une bonne farce à l'oseille; c'est le lit de repos sur lequel elle se complaît le mieux.

De l'Agneau.

Le temps pascal est tout-à-la-fois la fête des agneaux et celle des jambons: le premier pour rôt, le second pour relevé d'entremets. Quoique l'agneau soit une viande assez fade et trop jeune, on le lui pardonne en faveur de sa blancheur et de sa tendreté. Un quartier d'agneau à la broche est donc un mets assez estimé, surtout, si, ayant manié environ une livre d'excellent beurre, avec persil, ciboule et fines herbes hachées, on l'introduit sous l'épaule brûlante de l'agneau avant de la dépecer; il en résulte une sauce qui donne à cette viande le relevé et la graisse qui lui manquent naturellement. Les Gourmands font

peu de cas d'un rôti d'agneau sans cette opération préliminaire, qui devient d'ailleurs un petit divertissement pour les convives. Car nous avons remarqué que ces sortes de ragoûts qui s'exécutent ainsi sur table, raniment la joie et l'appétit des amateurs, surtout lorsque la main succulente et fraîche d'une jeune et jolie femme se charge de les apprêter.

Du Jambon. Les jambons de Bayonne et de Mayence sont les plus estimés; ce qui tient autant à la manière de les faire, qu'à la personne même du cochon, qui sous deux latitudes si différentes, réunit presque le même degré d'excellence. Les jambons de Bayonne sont plus gros, et pèsent ordinairement de quinze à vingt livres: ceux de Mayence, plus petits, sont aussi plus délicats; ce que nous n'aurions pas osé remarquer tant qu'ils étoient une denrée exotique: mais maintenant que, grace à nos conquêtes, ils sont devenus pour nous une jouissance indigène, on peut les louer sans compromettre son patriotisme. Les jambons se mangent à la broche, à l'allemande, au vin de Champagne,

cuits sans feu et sans eau. On en tire une essence qui, dans une cuisine savante, devient une espèce de panacée : on le sert en tranches, à la poêle, etc. Mais toutes ces préparations ne conviennent qu'aux jambons vulgaires : ceux de Bayonne et de Mayence veulent être servis en entremets froids, panés et parés, ou tout au plus glacés dans les grandes occasions, comme fêtes, bals, etc. C'est à Pâques qu'ils sont dans toute leur bonté ; et jusqu'à la Pentecôte, c'est le relevé de rôti le plus noble et le plus succulent. Mais c'est surtout à déjeûner que le jambon est apprécié comme il mérite de l'être. Pour peu qu'on réunisse cinq à six amis à ce repas, autour d'un de ces jolis mayençois, il disparoît en moins d'une heure; surtout, si, pour ne pas le dépayser, l'on a soin de l'arroser d'un excellent vin du Rhin, qui en est le digestif; comme le vin de Pic-Pouille, et autres vins de Roussillon, est celui des jambons de Bayonne. C'est un égard qu'on leur doit de ne les arroser qu'avec du vin de leur pays.

C'est avec les bayonnois que se font

ces excellens pâtés qui ont immortalisé à Paris le pâtissier Le Sage, et que M. Leblanc, son successeur (dans la rue de la Harpe, car lui-même vient de se rétablir rue Montorgueil), reproduit aujourd'hui dans toute leur gloire et dans toute leur bonté. Nous y reviendrons dans notre *Itinéraire nutritif;* mais qu'il nous soit permis de dire ici que, de toutes les bibliothèques de pâtissiers, il n'en est aucune plus curieuse à voir que celle de M. Leblanc, au commencement d'Avril. Quinze à dix-huit cents jambons, dont le plus léger pèse vingt livres, pendant par le manche à tous les étages d'une maison, dont ils forment les plafonds, les planchers, et dont ils remplissent tous les vides, sont un spectacle d'autant plus intéressant, qu'il est unique dans son genre. Les divisions de cette succulente demeure sont à claires voies; en sorte que l'air, circulant librement, caresse et conserve en même-temps ces précieux ouvrages. L'accès est interdit au jour dans cette bibliothèque d'une espèce nouvelle, afin d'en écarter les mouches; et pour s'opposer à l'introduction des souris et des rats,

un superbe matou, noir et blanc, est préposé à la garde de ces dix-huit cents jambons; et ce discret animal a cela de commun avec plus d'un bibliothécaire, qu'il ne touche jamais au dépôt qui lui est confié. On récompense sa probité par une nourriture abondante; mais sa discrétion n'en est pas moins louable. Combien de gens, qui, bien payés et bien nourris, n'en sont pas pour cela plus sobres ni plus fidèles! Quoique tous ces jambons soient destinés à être mis en pâte (et quelquefois cette énorme provision devient insuffisante), M. Leblanc en détache quelques-uns, qu'il cède, cuits *à sa manière*, à ses véritables amis. C'est ce qu'on peut manger de plus succulent et de plus délicieux à Pâques.

Le mois d'Avril, sans être des plus stériles pour la bonne chère, ne soutient pas, à beaucoup près, la réputation de ses trois aînés. Ainsi, comme le remarque un auteur célèbre, en parlant du printemps: « Si cette partie de l'année est la plus agréable, » elle est aussi la plus ingrate en volailles, gibier, légumes et fruits ».

Il faut donc revenir à la boucherie; pelotter avec les agneaux en attendant partie; se distraire avec les jambons, et vivre dans l'espoir des petits pois et des maquereaux, qui ne tarderont pas à paroître.

Des Asperges.

Sur la fin de ce mois on voit pointer les asperges, ce qui devient une grande consolation pour ceux qui, las de pommes-de-terre et de farineux desséchés, soupirent après la verdure.

Ce légume, toujours cher à Paris, et qui ne convient qu'aux riches, parce qu'il est peu substantiel et légèrement aphrodisiaque, est un manger fort délicat. On sert les grosses cuites à l'eau, pour les manger, soit à la sauce blanche, soit à l'huile. Les petites s'accommodent en façon de petits pois, pour tromper notre espoir et calmer notre impatience. Mais dès que les véritables petits pois sont arrivés, elles n'osent plus se présenter sous cette forme. C'est ainsi qu'une belle sur le retour, qui, à l'aide de nombreuses lumières, avoit usurpé nos hommages, fuit à l'aspect de l'aurore, et n'ose soutenir le parallèle avec une Hébé parée seulement de ses dix-huit printemps.

Les asperges se servent aussi à la crême, au jus, confites, même en omelettes. Elles servent de garnitures à divers ragoûts : on les confit ; mais nous le répétons, leur plus bel apanage est de paroître dans leur entier cuites au naturel. C'est un fort beau plat d'entremets, et l'un des faisceaux les plus agréables à rompre.

MAI.

Des Maquereaux.

Les maquereaux nous appellent, et il faut convenir que leur présence est à Paris l'un des plus grands charmes du printemps. Ce poisson a cela de commun avec les bonnes gens, c'est qu'il est aimé de tout le monde. Devenu nécessaire à tous, il est bien reçu partout. Le bourgeois et l'homme opulent l'accueillent avec le même empressement ; et si les illustres maquereaux ont seuls le privilège d'être admis à la table des grands et des riches, ceux d'un ordre inférieur s'accommodent très-bien de celle du pauvre. Enfin les deux sexes le recherchent, et il plaît aux jeunes gens comme aux vieillards.

La cuisine s'est emparée de ce pois-

son pour en varier les apprêts; et quoique celui à la maître-d'hôtel, c'est à-dire, cuit sur le gril dans un papier gras, fendu par le dos, et farci d'un bon morceau de beurre frais manié de fines herbes, soit le plus en usage, on voit les maquereaux paroître sur les tables somptueuses, tantôt à l'espagnole et piqués, tautôt à la flammande en caisse, à la Périgord, en fricandeaux aux écrevisses, en hâtelettes, en papillottes et même en potage. On les accommode encore en gras, après avoir fait suer du jambon, et les avoir arrosés d'une bonne essence lorsqu'ils sont dressés. Cette dernière méthode est extrêmement succulente, et même aphrodisiaque. Les maquereaux conviennent donc ainsi aux appétits à stimuler et aux tempéramens éteints.

Des Pigeonneaux. Les pigeons se mangent pendant presque toute l'année, tant cet animal se complaît dans de fréquentes reproductions; mais on diroit qu'il attend le retour des petits pois, pour être dans toute sa bonté, et nous offrir avec eux l'une des meilleures entrées du printemps. Mais il ne borne point là sa complaisance, et cet aimable oiseau se plaît à faire briller dans tous les sens

le talent d'un cuisinier habile. Ainsi il paroît tantôt à la bourgeoise, à la braise, à la Gobert, à la Gardi, à la dauphine, à la Fleuri, à la hollandoise, à la lune; tantôt à la Stanislas, à la Luxembourg, à la royale, à l'étouffade, à la poêle, à l'impromptu, au basilic, au beurre, au gratin, au jambon, au point du jour, au Parmesan, au salpicon, au soleil, aux câpres, aux tortues, aux navets, au roux, en surprise, en surtout, en taupes, en timbales, glacé, soufflé, mariné, piqué, à la cendre; puis quittant tout-à-coup ce dernier rôle de pénitent pour prendre celui d'un ivrogne, il se fait voir à l'eau-de-vie, et même à l'esprit-de-vin. Quel Protée, va-t-on s'écrier, que cet oiseau à demi-domestique! Mais nous n'avons pas encore parlé de toutes ses métamorphoses. Il se sert en potage de plus de dix espèces, en terrines, en tourtes, etc. Enfin, mis à la broche, bardé et enveloppé de feuilles de vignes, c'est un rôti du second ordre sans doute, mais très-admissible même chez les gens du premier, surtout lorsque servant sa culotte aux dames, au lieu du ché-

rubin, on sait le disséquer selon toutes les règles de l'art et de l'usage du monde.

Des petits Pois.

Pois ramés, pois écossés ! c'est la chanson du mois de Mai, et la musique qui plaît le plus aux oreilles gourmandes. En effet, comment seroit-on insensible à l'apparition du plus tendre, du meilleur et du plus délicat des légumes ? D'un légume qui nous procure à Paris quatre mois consécutifs de jouissances variées, qui se marie avec toute espèce de viandes et de volailles, et qui par lui-même peut être considéré comme le prince de l'entremets ?

Il faudroit un in-4°. tout entier, et des plus épais encore, pour énumérer les diverses préparations qu'on fait subir aux petits pois. On les sert à la crême, à la demi-bourgeoise, à la flamande, à la Rambouillet, au lard ; on en fait des potages au gras et au maigre, des purées vertes, sans fin. On les met sous des tendrons de veau, sous des abattis de volaille, sous des pigeonneaux, sous de petites côtelettes parées, sous des pieds de mouton ; on les mêle avec des fricassées

de poulets, des palais de bœuf, des oreilles de veau, etc. Enfin, il n'est point d'animal sur la terre ou dans les airs, qui ne se tienne honoré de son alliance, et le tout pour la plus grande satisfaction de notre succulent appétit.

Tant qu'on mangera des pois fins à Paris, l'on n'aura pas le droit de s'y croire malheureux; surtout lorsqu'apprêtés en entremets par les mains d'un artiste consommé, bien maniés de beurre, privés de sauce, et liés en façon de mortier savant, ils se présenteront comme une montagne de verdure que chacun brûlera d'entamer.

Béni soit donc cet heureux mois de Mai, qui ouvre la porte aux maquereaux, aux petits pois et aux aimables pigeonneaux! C'est un mois cher aux Gourmands, tout aussi bien qu'aux amoureux, avec cette différence pourtant, qu'il n'est qu'une courte saison pour l'amour, et que la vie entière est l'heureux domaine de la gourmandise.

Du Beurre.

Nous ne le quitterons pas sans dire un mot du beurre; les herbes étant alors dans toute leur force, le beurre est aussi dans toute sa bonté. Le meilleur qu'on mange à Paris, vient d'Isigny

l'hiver, et de Gournay l'été; mais quoiqu'excellens tous deux, le premier est bien supérieur, et c'est l'éloignement seul qui l'empêche d'arriver dans les chaleurs. De toutes les mottes qu'on rencontre dans ce bas-monde, celles de Gournay et d'Isigny sont les plus recherchées par les Gourmands. Elles pèsent jusqu'à 150 liv., et ce beurre a un goût de noisette qui lui est particulier, et une onctuosité qui le fait distinguer dans les ragoûts. C'est à bon droit qu'on l'appelle la tête du beurre. Les bas beurres, les beurres en livre, et ceux dits de Pays, ne conviennent qu'à l'indigence.

## JUIN.

Plus nous avançons vers l'été, et plus le cercle de nos jouissances apéritives se rétrécit; nous entendons parler des jouissances solides, de celles que procurent la boucherie, la basse-cour, les plaines et les forêts; car les jouissances végétales sont au contraire fort multipliées dans cette saison. Heureuse et sage combinaison de la providence, qui a pensé dans son immuable sagesse que les alimens légers convenoient

mieux en été à l'estomac de l'homme que les viandes succulentes ! Si nous voulions ne pas forcer la Nature, et nous contenter de ce qu'elle produit dans chaque saison, notre santé s'en trouveroit mieux, et notre goût aussi; mais les indigestions sont la suite naturelle et de l'intempérance, et de l'espèce d'orgueil qu'on met à braver l'ordre des saisons, qu'on n'outrage jamais impunément.

La viande de boucherie est la même dans ce mois que dans les précédens. Elle n'en diffère que par la qualité. Les veaux sont plus blancs et meilleurs, les moutons plus parfumés. Comme ils ont cessé d'être nourris au sec, leur constitution s'en ressent. Quant au bœuf, il est bon sans doute, mais loin de ce qu'il sera à la fin de l'automne, et lorsque sortant de ces gras pâturages où l'herbe croît sous sa dent, il aura pompé tous les principes nutritifs qu'il doit à ces prairies verdoyantes, les véritables nourrices de l'homme.

Quoique l'été ne soit pas la saison de la volaille, ce mois nous offre cependant les jeunes poulets, la pou-

larde nouvelle, le dindonneau, le caneton de Rouen, les coqs-vierges, et les pigeons de toute espèce. Nous avons traité précédemment des poulets, des poulardes et des canards, et nous avions trop de respect pour eux, pour avoir négligé d'en parler au temps de leur plus grande gloire ; car la gloire d'une poularde est d'être grasse, comme celle d'un poète et d'un savant de paroître étiques. Nous avons également parlé des pigeons, constans amis de l'homme, et qu'il trouve presqu'en tout temps sous sa main. Il nous reste à dire un mot des coqs-vierges et des dindonneaux.

Du Coq-vierge. Le coq-vierge est, ainsi que son titre l'annonce, le célibataire de nos basses-cours. Il doit à sa continence un goût et un parfum qui le distinguent éminemment de son oncle le chapon, qui a renoncé malgré lui aux plus douces jouissances de ce bas-monde pour accroître les nôtres. Le coq, qui seroit dur s'il n'étoit pas vierge, est, dans cet état, un manger d'autant plus recherché qu'il est rare, et puissamment aphrodisiaque. C'est du pays de Caux que viennent les meilleurs. On le

mange à la broche et simplement bardé. Ce seroit l'offenser que de le piquer, et le déshonorer que de le mettre en ragoût,

Il n'en est pas de même de sa crête. Elle entre dans presque toutes les bisques et les meilleurs ragoûts. On les sert farcies, au gratin, à la poulette, etc.; mais leur usage le plus ordinaire est pour les garnitures : car un plat de crêtes ne convient guères, vu son prix, qu'aux modernes Lucullus.

Le Dindonneau.

Le dindonneau, qui commence dans ce mois à voler de ses propres ailes, est un rôti d'autant plus honorable, que l'absence du gibier rend sa présence précieuse. Mais c'est manger son blé en herbe que d'égorger ces aimables adolescens, au lieu de songer à les engraisser, pour les servir dans la force de l'âge. Nous devons même ajouter, pour nous opposer autant qu'il est en nous à la dépopulation de l'espèce, que le meilleur des dindonneaux

Est aimé par l'orgueil plus que par la Nature.

car il flatte beaucoup plus la vanité

par sa présence, que le palais par sa dégustation. Pour le rendre plus apéritif, on le sert presque toujours piqué : affront que l'on n'a jamais songé à faire à la dinde, et qu'elle ne souffriroit même pas.

De la Raie. Excepté la morue nouvelle, l'on voit en ce mois peu de bons poissons de mer. Cependant la raie, qui arrive à Paris tous les jours de l'année, et dont on ne se lasse jamais, étant plus mortifiée en été, et presque le seul poisson qui, dans les grandes chaleurs, brave l'élévation du thermomètre, on se réserve dans cette saison le plaisir de la servir. Il y en a de deux espèces, également bonnes; la raie bouclée, et la grosse raie, ou raie de turbot. Il n'y a guères que deux manières fort usitées de la faire paroître sur nos tables : à la sauce blanche, lorsqu'elle est fraîche; au beurre noir, entourée de persil, lorsqu'elle est *soupçonnée* d'être *suspecte*. Cependant un cuisinier habile rougiroit de se borner à ces deux préparations vulgaires, et il vous servira la raie à la Ste.-Menehoult, à la sauce de son propre foie, à la sauce à Robert, en ragoût et même

frite. Cette dernière manière est la seule dont on use avec les raies de la Méditerranée, beaucoup plus petites que celles de l'Océan, et bien moins savoureuses, quoiqu'en puissent dire les Languedociens.

La carpe, la truite et la perche sont les poissons d'eau-douce les plus estimés dans cette saison.

Des Haricots verts.

Mais ce mois est celui où les bons légumes arrivent en foule sur nos tables avides de verdure. Outre les petits pois qui sont excellens à Paris, jusqu'à la mi-août, nous devons au mois de juin les haricots verts qui, soit à la sauce blanche, soit à l'anglaise, soit à la crême, soit au vin de Champagne, forment un entremets aussi sain qu'agréable; les concombres, légume aqueux, rafraîchissant, humectant, peu nutritif, à moins qu'il ne soit farci d'une bonne chair à saucisses, mêlée d'une farce savante, mais qu'on sert communément fricassés à la sauce-blanche; les fèves de marais, dont l'agréable amertume s'accommode très-bien d'un peu de crême et de beaucoup de sucre, et auxquelles surtout il ne faut pas oublier

Des Concombres.

Des Petites Fèves de marais.

de joindre un bouquet de sariette, qui est leur parfum nécessaire ; les

Des Choux-Fleurs.

choux-fleurs, qui sont alors dans leur primeur, et n'en sont pas meilleurs pour cela, ce qui oblige en cette saison de les aiguiser avec le parmesan ;

Des Laitues.

les laitues, dont on fait dans la bourgeoisie un entremets fort agréable, soit lorsqu'elles sont farcies à la dame Simone, soit lorsqu'on les sert en ragoût maigre ou gras ; mais que, dans les grandes maisons, l'on n'emploie que comme garniture, principalement dans les braises.

Voilà, comme l'on voit, de quoi varier nos entremets, et ce mois est celui où les jardiniers commencent à avoir de grands rapports avec la cuisine. Convenons cependant que le meilleur des légumes a besoin de tous les soins d'un artiste habile pour paroître dans tout son éclat. C'est un tableau médiocre, et qui ne vaut que par la richesse du cadre ; au lieu qu'un bon lièvre, par exemple, est un Raphaël, et un bœuf à l'écarlate un Rubens. Ceux-là peuvent aisément se passer de bordure.

JUILLET.

Plus nous avançons dans l'été, et plus nous parcourons une saison ingrate pour la bonne chère; car l'homme véritablement digne du titre de Gourmand, ne regarde guères les légumes et les fruits, que comme des moyens de se récurer les dents et de se rafraîchir la bouche, et non comme des productions capables d'alimenter un strident appétit. Aussi prend-il moins d'intérêt à la végétation des potagers et des vergers, qui commencent à se couvrir de trésors, qu'à la croissance rapide des lapereaux, perdreaux, levrauts, et autre succulent gibier. Il voit avec plus de plaisir encore le veau de Pontoise acquérir dans ce mois les bonnes qualités qu'il doit aux principes, que le lait de sa mère retire de nos prairies verdoyantes. Il se réjouit de l'arrivée des cailles et cailleteaux de vignes, oiseaux de passage qui nous sont amenés par les vents chauds de la fin du printemps, et qu'on ne retrouve plus dès le commencement d'octobre.

Des Cailles et Cailleteaux.

Ce ne sont point les qualités morales attribuées à la caille par les Anciens, qui nous arrêteront ici : peu nous importe d'apprendre qu'ils attachoient de grandes vertus à cet oiseau lascif, jusqu'au point d'imaginer que la présence d'une caille, dans une chambre à coucher, y procuroit, à l'heureux dormeur, des songes vénériens. Permis à nos lecteurs d'en faire l'innocente épreuve ; mais pour nous, qui nous occupons, dans cet ouvrage, de jouissances plus solides, nous leur dirons qu'une caille bien grasse à la broche, bardée d'un frac de lard, et enveloppée d'un surtout de feuilles de vigne, est un rôti des plus recherchés dans cette saison, et digne, par sa délicatesse, de la table des Dieux : aussi cet aimable petit oiseau est-il toujours fort cher à Paris, quoiqu'arrivant dans une saison où la chaleur de l'atmosphère forceroit les factrices de la Vallée d'être traitables, si, pour les cailles, il ne se trouvoit pas toujours moins de vendeurs que d'acheteurs. Cette rareté, suite nécessaire de l'empressement, soutient donc la caille à un prix qui lui ouvre l'en-

trée des seules maisons opulentes. Un beau rôti de cailles coûte autant que deux poulardes. Mais ce n'est pas seulement à la broche que cet oiseau de luxe se sert, et quoique ce soit sa plus noble et sa meilleure manière d'être mangé, les cuisiniers savans l'apprètent à la braise, à la poêle, au gratin, en surtout, aux choux, au coulis de lentilles, etc.; et dans les heureux pays où son abondance le rend abordable, comme à Marseille, par exemple, on en fait des tourtes, qui, au moyen de ris de veau, de champignons, truffes, lard rapé, moelle de bœuf, poivre assorti et fines herbes, ne le cèdent en rien aux plus savans pâtés de godiveau. Dans la saison des alouettes, bien plus communes que les cailles, on trompe quelquefois notre appétit, en les apprêtant ainsi; mais il n'est pas même besoin de ses yeux pour en sentir la différence; un aveugle la saisiroit dès le premier coup de dents, et quoique l'alouette ait des qualités fort estimables, il y a autant de distance entr'elle et la caille, que le public en met entre le grand Racine, et tel autre tragique de nos jours, que

nous nous dispenserons de nommer, ne voulant humilier personne.

### AOUT.

Le mois d'Auguste n'est guères plus favorable à la bonne-chère, que celui de Jules-César : aussi la plupart des gens riches vont-ils alors dans leurs terres ; les tables de Paris sont renversées, et les parasites font diète. Cependant les lapereaux commencent à devenir lapins, les perdreaux perdrix, et les levrauts se changent en lièvres; mais ne les arrêtons point dans leur croissance. Les jouissances prématurées sont toujours, et dans tous les genres, des jouissances imparfaites. Laissons ces animaux aimables vivifier nos champs et nos forêts, en attendant qu'ils alimentent nos tables : nous saurons toujours bien les retrouver, car rien n'échappe à l'active industrie de l'homme : alors un levraut, devenu trois-quarts, remplira convenablement un plat de milieu, et n'aura pas besoin

. . . . Qu'un long cordon d'alouettes pressées,
Et sur les bords du plat six pigeons étalés,
Présentant pour renfort leurs squelettes brulé,

lui servent d'accompagnement, comme dans le fameux repas de Boileau, que tout amateur de bonne-chère doit étudier avec soin, pour éviter d'en donner un semblable.

Cependant si quelques-uns de nos lecteurs, trop pressés de vivre, vouloient absolument manger leur blé en herbe, et faire entrer à toute force ces enfans dans leur cuisine, il est de notre devoir de leur indiquer la meilleure façon de les produire sur leur table. Nous leur dirons donc qu'on mange les lapereaux en terrine et à l'eau-de-vie. Cette dernière façon, au moyen des nombreux ingrédiens qui la composent, devient un ragoût fort savant et même un peu chimique. Les levrauts se mangent à la suisse, à la czarienne, à la saingaraz ; les perdreaux en biberot, en papillottes, en tourtes : on en fait des potages simples, des potages en profiteroles, etc. ; mais, nous le répétons, c'est un véritable infanticide que d'égorger ainsi, dans son jeune âge, une génération qui ne croît et ne s'engraisse que pour notre plus grande satisfaction. Ce que nous venons de dire des lapereaux, levrauts et

Des Lapereaux.

Des Levrauts.

Des Perdreaux.

perdreaux, doit s'entendre également des tourtereaux et ramereaux, etc. Il nous tarde de changer de matière.

De l'Albran. Ce ne sera cependant pas sans avoir dit un mot de l'albran, jeune canard, qui devient au mois d'octobre canardeau, et canard en novembre; et passe ainsi très-rapidement de l'enfance à l'adolescence, et de l'adolescence à la virilité. L'albran, bien retroussé, et passé à la casserole, avec champignons, truffes et culs d'artichauts, est un manger assez délicat. Il se sert aussi en ragoût d'olives, aux montans de cardons, à la rocambole et même aux navets, quoique ce dernier honneur appartienne plus particulièrement à Monsieur son père.

Lorsque nous avons traité du sanglier féroce, et de l'inestimable personne du cochon, nous n'avons presque rien dit du marcassin ni du cochon de lait : il nous semble que c'est ici leur place, et le mois où ils sont le plus délicats, et où l'absence du gibier et de la volaille, dans toute leur splendeur, rend leur présence plus désirable.

Du Marcassin. Le marcassin, qu'on peut regarder

comme l'héritier présomptif du roi de nos forêts, ne se montre guères qu'à la broche; on le pique partout de petit lard, à la réserve du cou et de la tête, et on le sert pour rôt : il passe pour un mets délicat, de bon goût, et sa chair, quoique nourrissante, se digére assez facilement; cependant les personnes délicates, celles dont les sucs digestifs manquent de cette activité qui seule peut faire, d'un homme ordinaire, un véritable Gourmand, feront prudemment de s'en abstenir. Le marcassin, malgré sa noble et sauvage origine, ne vaut pas en vérité les frais d'une indigestion.

Du Cochon de lait.

Nous n'en dirons pas de même du cochon de lait, soit que nos inclinations soient naturellement roturières, soit qu'élevés avec cet aimable enfant, l'homme ait naturellement pour lui ce sentiment qui nous attache à ceux que nous avons vu naître; il est toujours bien venu sur les tables même le plus recherchées, et sa présence y devient une véritable fête.

La manière la plus ordinaire, et peut-être aussi la meilleure de l'y produire, c'est à la broche: après l'a-

voir échaudé à l'eau bouillante, et lui avoir farci le ventre d'un gros morceau de bon beurre, manié de fines herbes, et accompagné de ciboules, oignons piqués de clouds, etc.; on l'embroche, et ne le perdant pas plus de vue qu'une jeune fille à marier, on l'arrose sans cesse d'huile vierge, pour lui faire prendre une belle couleur : si l'on veut qu'il soit meilleur, on le farcit avec son foie haché avec lard blanchi, truffes, champignons, rocamboles, câpres fines, anchois de Nice, fines herbes, assaisonnés de poivre de la Jamaïque et de sel marin, le tout passé à la casserole. Lorsque notre petit ami a tout cela dans son ventre, on le ficelle et on le fait cuire de belle couleur, comme ci-dessus. Dans tous les cas, on lui sert, en forme d'acolyte, une sauce à l'orange avec sel et poivre blanc.

Dès que le cochon de lait, ainsi rôti, est arrivé sur la table, il faut, toute affaire cessante, commencer par en faire un gentilhomme, c'est-à-dire, en vieux français, lui trancher la tête : autrement sa peau naturellement croquante, et la meilleure partie de lui-

même selon beaucoup d'amateurs, deviendroit flasque et molle; et les dames seroient en conséquence les premières à la rebuter. Ce précepte est donc de la plus grande rigueur, et l'on ne sauroit trop s'en pénétrer, autrement mieux vaudroit pour ce cher animal n'avoir pas quitté le teton de sa mère.

Le cochon de lait se sert aussi en daube, au père Douillet, en ragoût, et dans toutes ces préparations l'on s'occupe de relever le goût de sa chair naturellement fade, difficile à digérer (comme toutes les viandes non faites), et qui ne fournit que des sucs grossiers, ce qui fait que les gens de lettres feront bien de s'abstenir d'en manger. Mais les robustes estomacs des riches du jour s'en accommodent à merveille, et quoique cet aliment visqueux émousse les sucs digestifs, et lâche souvent le ventre, nous ne prendrons point sur nous de le leur interdire.

SEPTEMBRE.

Malgré le proverbe, si connu à Paris, qui nous assure que les huîtres y sont bonnes dans tous les mois

dont le nom renferme une *R*, nous ne conseillerons à personne d'en manger en Septembre; elles n'y sont ni assez fraîches, ni assez grasses pour piquer la sensualité d'un Gourmand. Ce n'est guères qu'au commencement de décembre qu'elles sont vraiment dignes de figurer sur sa table. En revanche ce mois-ci nous offre toute espèce de gibier déjà parvenu à une raisonnable grosseur, mais qui sera meilleur encore dans les suivans. Nous en exceptons la grive de vigne, parce que sa principale nourriture étant le raisin, son embonpoint dépend de sa maturité. Ces aimables vendangeuses sont un manger fort délicat et qui mérite bien qu'on s'y arrête quelques instans.

**Des Grives.** La grive se met à la broche sans être vidée, et elle a cela de commun avec l'alouette; on les sert avec des rôties dessous, et ces rôties arrosées de leur suc, sont un manger délicieux, et nous offrent en quelque sorte l'esprit de la bête. Telle est la manière la plus simple de les servir en rôti; mais si l'on veut y ajouter quelques ornemens, on les flambera, tan-

dis qu'elles rôtissent, avec du lard, on les saupoudrera de pain et de sel mêlés, et après avoir frotté le plat avec une échalotte, ou mieux encore une rocambole, on les y dressera incontinent avec poivre et verjus.

Si de la broche nous sautons dans la casserole, nous y trouverons les grives à la braise et même en ragoût, composé d'un verre de vin blanc, de fines herbes, lard fondu, etc., le tout aiguisé d'un bon jus de citron. Mais si nous retournons du fourneau dans la cheminée, nous y commencerons des grives au genièvre, qui méritent bien une description particulière.

On débute par les couvrir de bardes d'un lard succulent, pour les envelopper ensuite d'un papier conservateur; on les attache (car l'on sait que les petits oiseaux ne s'embrochent jamais que dans des brochettes fixées à la grosse broche) après solidement à la broche, et on les abandonne à sa rotation. Pendant ce temps, vous mettez dans une casserole parties égales de jus et de coulis, mouillés d'un verre d'excellent vin blanc, et du jus d'un citron vert. Vous laissez

ce mélange jeter quelques bouillons, puis vous faites blanchir douze grains de genièvre (on peut même aller jusqu'à quatorze) que vous mettez dans votre coulis avec les grives, à leur descente de la broche. Vous laissez mitonner le tout, et dégraissez votre coulis avant de servir. Lorsque ce petit ragoût est bien fait, il y a de quoi s'en lécher les doigts jusqu'à la moelle : on mangeroit son propre père à cette sauce.

La recette du Bernardin dont nous avons parlé plus haut, s'applique aux grives et à toute espèce de petit gibier noir, aussi bien qu'aux bécasses et aux canards; et cette sorte de salmi impromptu fait sous les yeux des friands convives, est, comme nous l'avons déjà dit, l'un des plus doux spectacles dont on puisse jouir pendant qu'on mange.

Des Artichauts. Parmi les légumes de ce mois, il faut distinguer les artichauts d'automne, remarquables par leur bon goût et leur délicatesse. Les meilleurs nous viennent de Laon, et sont faciles à distinguer, étant toujours fort hâlés des suites du voyage; car ce légume a

le teint très-délicat. Les gros artichauts se servent cuits à l'eau, pour être mangés soit à la sauce au beurre le plus fin, soit à l'huile, et dans cet état, il faut convenir que c'est un entremets fort apparent. Les moyens et les petits qui ne sont pas les moins tendres, s'apprêtent de tant de manières, que ce légume devient un caméléon véritable dans les mains d'un savant artiste. On les mange à l'espagnole, au jus, au verjus en grain, en cristaux, en fricassée de poulets, en purée, frits, à la barigoulie, tournés, etc. Les culs d'artichauts, que les religieuses n'appeloient jamais que des porte-feuilles, desséchés convenablement, se conservent long-temps, et servent pendant toutes les saisons de garniture à beaucoup de ragoûts. C'est dans les fricassées de poulets et dans les pâtés chauds, qu'on les rencontre avec le plus de plaisir.

L'artichaut rend, comme l'on voit, d'éminens services à la cuisine; on ne peut guères s'en passer; aussi lorsqu'il manque, c'est une véritable calamité. Nous devons ajouter que c'est un aliment très-sain, nourrissant, stomachi-

que, astringent et légèrement aphrodisiaque. C'est un mets qui convient aux personnes délicates, aux estomacs foibles, et par conséquent aux gens de lettres; mais s'il leur est si favorable lorsqu'il est cuit, ils doivent l'éviter comme un poison lorsqu'il est crud, car alors son acidité et son astriction trop fortes peuvent leur faire beaucoup de mal. C'est dire assez que ces sortes de personnes doivent s'abstenir absolument d'artichauts à la poivrade, qui ne conviennent qu'aux estomacs populaires.

Un beau buisson d'artichauts frits d'une belle couleur et garnis de persil frit, est l'un des plus ravissans coups-d'œil qui puisse s'offrir à l'entremets à des convives déjà bien repus.

DES ŒUFS. C'est dans ce mois que les œufs abondent à Paris, qu'ils sont les meilleurs, et à plus bas prix, deux avantages qui se trouvent presque toujours aller de pair pour tout ce qui se mange. Il convient donc d'en faire alors sa provision pour l'hiver, car ils ne tarderont pas à sauter à chaque marché. On les conserve dans un lieu sec et frais, soit dans du son, soit

dans de l'huile. De cette dernière manière on peut les manger frais et même à la coque pendant plus de six mois.

L'œuf est à la cuisine ce que les articles sont au discours, c'est-à-dire, d'une si indispensable nécessité, que le cuisinier le plus habile renonceroit à son art, si on lui en interdisoit l'usage. Aussi l'église elle-même qui se connoît en bonne chère, convaincue de cette nécessité, s'est elle relâchée en leur faveur de la rigueur des lois du carême, et les permet-elle jusqu'au vendredi de la Passion. Depuis ce jour jusqu'à Pâques, l'imagination des cuisiniers est à la torture pour y suppléer. C'est le temps de l'année le plus dur à passer pour eux.

L'œuf est la liaison nécessaire de la plupart des sauces, de tous les ragoûts maigres, de presque tous les entremets. C'est un aimable conciliateur qui s'interpose entre toutes les parties pour opérer leur rapprochement et les identifier les unes aux autres. C'est l'indispensable fondement de toutes les espèces de pâtes, soit brisées, soit feuilletées, soit croquantes; en un mot la base de tout ce qui appartient au grand

comme au petit four, voire même au four de campagne. Sans lui donc point de crêmes, point de pâtisseries, point d'entremets sucrés, et surtout point d'omelettes.

On connoît en France 543 manières différentes d'accommoder les œufs, sans compter celles que nos savans imaginent chaque jour; car la cuisine est un pays dans lequel il y a toujours des découvertes à faire. Leur nomenclature raisonnée occuperoit plus de vingt feuilles en nompareille, et ne seroit pas encore épuisée. On les mange à l'allemande, à la bonne femme, à la bourguignone, à la duchesse, à la commère, à la huguenotte, à la jésuite, à la grand'mère, à la philisbourg : on les apprête à la périgord, à la monime, à la régence, à la sicilienne, à la portugaise, à la suisse, à la sauce à Robert, à l'eau de roses, à l'huile au verd, à l'estragon, au basilic, au blanc de perdrix, au blanc de poularde, à l'italienne, à l'orange, au fromage fondu, au lard, à la Coigny, au père Douillet, au soleil, aux écrevisses, aux truffes, au verjus, au vert galant; on les sert en crépine, en peau d'espa-

gne, brouillés tantôt à la chicorée, tantôt au jus, tantôt au coulis, tantôt aux pointes d'asperges; en filets, en rochers, en panade, en surtout, en timbales, en toutes saisons. On les poche, on les frit, on les saute, enfin que n'en fait-on pas? Les œufs sont l'un des plus doux présens que la divine providence ait jamais faits à l'appétit de l'homme. Ceux de poule sont les seuls dont on se serve en cuisine, (nous ne parlerons pas de ceux dits de coqs qui ne sont en usage que dans les garnitures), et quelquefois ceux de cane qui se confondent de temps en temps avec eux, quoique sensiblement plus gros.

Les œufs arrivent à Paris de plus de quatre-vingt lieues à la ronde; on diroit que les poules de la Normandie, de la Picardie, de la Beauce, de l'Orléanois, etc. ne pondent que pour nous. Ils viennent dans d'énormes paniers qui en renferment souvent plusieurs milliers, sans autre emballage qu'un peu de paille. Ils essuyent en route mille cahos; ils sont chargés et déchargés plusieurs fois, et, chose miraculeuse, il ne s'en casse jamais un seul.

Les meilleurs sont ceux de Mortagne. Pour choisir les œufs, il faut les présenter à la lumière, et lorsqu'on les voit clairs et transparens, on peut être assuré qu'ils ne sont pas vieux; car dans ce cas le temps auroit brouillé leurs parties, et il paroîtroient nébuleux. Les œufs ainsi choisis s'appellent *œufs mirés*. Les marchands en gros ont soin en les déballant de faire cette élection avec une patience qu'on ne sauroit trop admirer. Ces œufs mirés, ainsi mis à part, sont réservés pour leurs pratiques.

Les œufs sont en général un aliment sain et ami de l'homme; mais leurs qualités médicinales dépendent beaucoup de leur préparation. Rien de plus salutaire qu'un œuf frais; rien de plus indigeste qu'un œuf dur; et c'est pourtant l'enfant de la même poule. Le blanc de l'œuf est de toutes les substances nutritives celle qui s'assimile le plus promptement aux sucs nourriciers de l'homme, parce qu'elle approche beaucoup de la nature de la lymphe. Le jaune est une substance particulière qui joint à l'avantage d'être très-nourrissante, celui d'atté-

mer, de dissoudre les corps gras et de favoriser leur mélange avec les sucs digestifs. Dans les œufs à la coque, ces substances n'ont subi aucune altération, et conservent tous leurs principes bienfaisans; aussi ces sortes d'œufs, la nourriture la plus simple que nous offre le règne animal, sont-ils permis aux convalescens, aux enfans, et aux personnes les plus délicates. Mais lorsqu'ils ont été dénaturés de mille manières par l'art de la cuisine, leurs propriétés ne sont plus les mêmes, et ils rentrent dans la classe des alimens dont il ne faut pas user avec excès. Nous devons dire cependant, qu'excepté durcis, les œufs conviennent en général à tous les tempéramens, et que la plupart des estomacs s'en accommodent assez bien.

Les œufs joignent à toutes leurs autres propriétés, celle d'être accommodés en très-peu de temps, et d'offrir une ressource instantanée dont les avantages sont inappréciables. C'est un ami chaud, toujours prêt à s'immoler pour nous, et qu'on trouve au besoin à tous les instans de la vie.

## OCTOBRE.

Nous voici en plein automne, et nos jouissances alimentaires commencent à devenir plus abondantes et plus vives. Les levrauts sont devenus tout à fait lièvres, et les dindonneaux ont fait place aux dindons. Les poulets de grain présentent un satisfaisant embonpoint, et tout est en activité, depuis l'étable jusqu'aux forêts; depuis la plaine jusqu'à la basse-cour, pour contenter l'appétit de l'homme. Cependant ce mois est peut-être à Paris celui où il y a le moins de rassemblemens nutritifs. C'est celui où les vacances des tribunaux, des collèges, la stagnation des affaires, le soin des vendanges, la stérilité des spectacles, éloignent presque tous les gens riches et les propriétaires de Paris. Il n'y reste guères que les malheureux rentiers, qui ne connoissent la bonne chère que par souvenir, et qui sont réduits à jeûner, lorsqu'ils se respectent assez pour ne pas exercer le honteux métier de parasite. Ce rôle n'avoit autrefois rien d'humiliant, parce qu'il se trouvoit à Paris beaucoup

Des Parasites.

plus de dîners que de dîneurs ; mais aujourd'hui que c'est tout le contraire, l'homme ruiné qui conserve encore quelque délicatesse, aime mieux jeûner chez lui, que de s'exposer à des indigestions, honteuses, lorsqu'on considère la plupart de ceux chez qui on les prend. Est-il séant d'ailleurs de fréquenter ceux qu'on méprise ? et cette alliance des voleurs avec leurs dupes, et des bourreaux avec leurs victimes, convient-elle à celui qui conserve encore, au sein de la misère, des sentimens honnêtes, et auquel la Révolution n'a pu ravir tout à la fois sa fierté et sa fortune ?

Quoi qu'il en soit, tous les êtres dont l'existence viendra se terminer à notre broche, ou sur nos fourneaux, profitent de l'espèce de relâche, que l'emploi du temps des grands consommateurs leur donne dans ce mois, pour s'engraisser à l'envi et nous préparer de solides et de succulentes jouissances. Ce n'est pas que les hôtes des forêts et des plaines soient fort en repos. C'est l'ouverture de la saison des chasses ; et Dieu sait si les lapins, les lièvres et les perdrix, n'ont pas

besoin de toutes les ressources de leur esprit pour échapper au fusil meurtrier du chasseur !

Le bœuf commence à nous faire jouir dans ce mois de l'embonpoint qu'il a passé tout l'été à acquérir, et qui fera nos délices pendant l'hiver ; le mouton est aussi plus succulent ; le veau, moins délicat qu'au printemps, n'est cependant pas à dédaigner. La marée commence aussi à ne plus redouter les chaleurs, et les merlans à défiler pour se rendre sur nos tables.

Du Merlan. Ce poisson délicat, et en général peu cher, surtout dans le moyen, est d'une grande ressource à Paris pendant six mois de l'année. La manière la plus usitée de le servir, c'est frit, d'une belle couleur dorée, et saupoudré de sel blanc. Lorsque cette friture est bien croquante, ce qui dépend presque toujours de son degré de chaleur, le merlan ainsi servi forme un rôti, en maigre, ou un relevé de rôt en gras, qui n'est assurément pas sans mérite. Mais ses préparations sont loin de se borner à la poêle. On le sert en entrées de diverses manières, toutes plus appétissantes les

unes que les autres : car ce poisson, naturellement très-doux, a besoin d'être relevé. On peut donc l'apprêter avec confiance à la bourgeoise, à la romaine, en miroton ; on en fait des pâtés-chauds, des tourtes savantes, et ses filets se servent en ragoût, en salade, frits, à la sauce à Robert, etc. On en fait aussi d'excellentes quenelles.

Le merlan est la première nourriture animale qu'on permet au convalescent ; sa chair tendre et délicate est un des mets les plus sains pour les estomacs débiles, surtout lorsqu'il n'entre pas beaucoup de beurre dans son assaisonnement. Le merlan convient donc à tous ceux que leurs occupations condamnent à mener une vie sédentaire ; et, sous ce rapport, c'est l'un des meilleurs et des plus discrets amis des gens de lettres.

Des Pommes.

Si dans la crainte de donner trop d'étendue à cet ouvrrage, nous n'en avions pas rigoureusement exclu tout ce qui a rapport au dessert, et si même nous ne nous étions pas imposé sur les fruits un silence absolu, c'eût été ici le lieu de placer les pommes, ce qui nous auroit conduit naturellement

à frire avec elles en beignets, ou à figurer en charlottes. Ces deux plats, que nous ne nommons à regret qu'en passant, sont, parmi les entremets sucrés, d'une considération majeure.

Des Crêmes et Pâtisseries.

Nous en pourrions dire autant de toute espèce de crêmes et de pâtisseries, sources inépuisables de friandises, sans sortir seulement de l'entremets. Mais cet Almanach seroit devenu aussi épais que celui de la Nation (qui compte cette année 810 pages, et près du double de fautes), si nous avions voulu entrer dans la carrière sucrée. Le titre que nous lui avons donné, motive au reste notre silence. Le véritable Gourmand dédaigne ces bagatelles; il ne s'y arrête au moins que très-légèrement, et les abandonne de bon cœur aux dames. Pour peu que le dîner soit comme il doit être, sa réfection est prise après le rôti. Les entremets solides ne sont même pour lui qu'un amusement, et les autres une superfluité : quant au dessert, il n'y prise guères que le fromage et les marrons qui, en leur qualité d'altérans, lui servent de véhicule pour apprécier tout le mérite d'une cave. Il se parfume

ensuite la bouche avec le café, et se la rince avec les liqueurs, sauf à recommencer au bout de 24 heures : car le Gourmand, digne de ce nom, n'a jamais fait qu'un seul repas. Hélas! notre nature est si fragile, qu'il faut, dans bien des genres, se borner à l'unité, si l'on veut prolonger la saison de ses jouissances.

## NOVEMBRE.

De la Saint-Martin.

Les campagnes se dépeuplent ; les vents, les pluies et les gelées qui commencent, et les feuilles qui tombent, ramènent insensiblement tout le monde à la ville, et dès la S. Martin, tout ce qui appartient à la classe respectable des Gourmands s'y trouve réuni. Cette fête est vraiment celle de la bonne-chère. C'est le patron des festins, et le Saint le plus généralement invoqué par tous les hommes de bon appétit. Nous ignorons si ce célèbre évêque de Tours étoit de son vivant un mangeur distingué; mais ce que nous savons positivement, c'est que l'anniversaire de sa mort est la cause, l'origine et le témoin d'un grand nombre d'indigestions. Catholiques, Lu-

thériens, Calvinistes, Quakers, Anabatistes, Anglicans, Presbytériens, Grecs schismatiques ou unis, toutes les communions, toutes les sectes chrétiennes, tant divisées sur les points de leur croyance, se réunissent pour fêter St.-Martin. De tous les bienheureux habitans du ciel, c'est celui dont le culte est le plus universellement répandu. Il n'y a pas jusqu'aux incrédules, et même jusqu'aux philosophes, qui n'aient pour lui la plus grande vénération. Ces derniers même, en leur qualité de Gourmands du premier ordre, ont plus de foi en ses reliques que tous les autres.

Grand Saint-Martin ! patron de la Halle, mais surtout de la Vallée, qui ne sent son appétit se réveiller à votre approche? Quoique votre fête ne soit point précédée, comme tant d'autres moins solemnelles, d'un vigile et jeûne, combien de gens jeûnent pendant trois jours pour la mieux célébrer ! C'est pour les hommes bien portans la saison de l'émétique et des clystères. Chacun s'empresse à l'envi de récurer son estomac, pour lui faire prendre de nouvelles forces ; et la veille de votre fête est vraiment celle des apothicaires.

De leur côté les cuisiniers récurent leurs chaudrons, grattent leurs marmites, ratissent leurs broches, éclaircissent leurs grils, et font étamer leurs casseroles; et de même qu'à la veille des jours solemnels, l'on pare à l'envi les temples, le jour qui précède la St.-Martin, on balaye les fourneaux, on ramone les cheminées, et la cuisine prend l'aspect d'un boudoir.

Tant de préparatifs ne seront pas perdus : à peine tout est-il convenablement disposé, qu'une dinde arrive tout à point pour être embrochée. Ce volatile est devenu l'oiseau de St.-Martin, comme le bœuf a toujours été celui de St.-Luc; et qui oseroit sans lui sacrifier au saint du jour? C'est le rôti obligé du 11 Novembre; aussi le feu est-il à la Vallée: depuis les cuisinières jusqu'aux académiciens, tout le monde s'y bat pour avoir un dindon; et la concurrence en faisant hausser le prix, on les paye alors plus cher qu'un faisan doré.

Quiconque aime les dindons (et qui ne les aime pas dans le monde ?) ne sauroit haïr les jésuites : car c'est, dit-on, à ces bons pères (qui cepen-

..ndes et Dindons.

dant n'étoient pas dindes) que nous devons l'introduction de cet oiseau en France, où il n'a pas tardé à s'acclimater au point qu'il y est maintenant indigène. Les uns le font originaire de l'Inde, les autres de la Numidie, eh! qu'importe d'où il vienne, pourvu qu'il soit tendre? C'est en 1570, aux nôces de Charles IX, que les premiers ont paru ici, et l'accueil qu'ils y ont reçu en a bientôt multiplié l'espèce. L'art de les élever et celui de les engraisser, sont devenus bientôt des arts utiles et précieux au monde; mais ce n'a point été sans peine qu'on est venu à bout de les naturaliser français. Leur éducation est même encore beaucoup plus pénible que celle de tous les autres habitans de la basse-cour. Leur enfance délicate redoute également le froid et l'humidité de notre climat nébuleux. Mais une fois sauvés des dangers de ce premier âge, ils prospèrent à vue d'œil, et leur extrême gloutonnerie les rend faciles à engraisser, et seconde merveilleusement les vues qu'on a sur eux. Ils se prêtent à merveille aux désirs de l'homme, et acquièrent en peu de

mois l'embonpoint nécessaire au but de leurs instituteurs.

Les meilleures dindes qu'on mange à Paris nous arrivent du Gâtinois et de l'Orléanois, où il s'en fait un très-grand commerce. Ces dernières sont connues à la Vallée sous le nom de mangeuses de pommes. Après avoir vérifié qu'elles sont jeunes et tendres, le premier soin est de s'assurer qu'elles ne sont point amères. Ce secret n'est pas des plus propres à indiquer; mais comme il est très-bon à connoître, on nous pardonnera son inconvenance en faveur de son utilité. Les dames voudront donc bien ne pas s'effaroucher, si nous disons qu'il consiste à introduire l'index dans l'anus de l'animal, et à le sucer ensuite avec une forte aspiration. Ce moyen est immanquable.

Toutes ces vérifications étant faites (nous ne parlerons pas de celle de la saignée, commune à toutes les espèces de volailles, depuis le pigeon jusqu'à l'outarde), il est nécessaire de mettre la dinde à son point; mais comme il est beaucoup plus difficile de mortifier un sot qu'un homme d'esprit, c'est l'affaire d'un certain nombre de

jours selon la température de l'atmosphère. Il est question seulement de s'arranger de manière que cette mortification soit complette le jour même de la fête du grand Saint-Martin. Il ne s'agit plus alors que de vider, flamber, trousser, et embrocher la bête convenablement bardée, et enveloppée d'un papier blanc. Ce seroit lui faire un affront que de la piquer; cette cérémonie ne convient qu'aux dindonneaux. Un peu avant son entière cuisson, vous la déshabillez de son enveloppe, pour lui faire prendre une belle couleur, vous la dressez sur le plus beau plat que renferme le buffet, et vous la servez aux acclamations réitérées des convives.

Ces acclamations seront bien plus vives et plus sincères encore, si cette dinde est farcie d'un demi-cent de marrons de Lyon, et d'une douzaines de petites saucisses de Nancy. Elles iront jusqu'au transport, si l'on y ajoute une ou deux livres d'excellentes truffes du Périgord. Mais il est rare que les bonnes soient arrivées à Paris à cette époque. Il y en a cependant des exemples.

Telle est dans toute sa pompe une jeune dinde à la broche. C'est, selon nous, le premier des rôtis ailés : si ce n'est pas le plus fin, c'est celui qui convient le mieux dans les réunions nombreuses, et ce n'est pas le jour de St.-Martin seulement qu'on voit beaucoup de gens d'esprit rassemblés avec respect autour d'un opulent dindon.

*Ma fille, serrez les cuisses:* tel est le premier mot qu'une mère de famille dit à l'aînée de ses demoiselles, dès que la dinde est disséquée ; et les cuisses aussitôt de voler de la table dans le buffet, pour reparoître le lendemain, soit en remolade, soit aux oignons, soit à la sauce à Robert. Dans les tables opulentes personne ne serre les cuisses, on les mange ; mais cependant il est d'usage qu'avant de les diviser, celui qui découpe en ait reçu l'ordre réitéré du maître de la maison. Les convives ne manquent pas par politesse de faire mine de s'y opposer ; mais au fond de leur ame, ils sont bien aises qu'on ne serre pas toujours les cuisses.

La dinde n'a pas été flambée, que déjà sa dépouille, sous le nom d'a-

batis, qui comprennent les ailerons, les pattes, la tête, le cou, le gésier, le cœur, le foie, etc., est devenue le principe d'une entrée qu'on diversifie d'un grand nombre de manières. Car on mange ces abatis aux navets, à la purée de lentilles, en fricassée, au blanc, au roux, etc. etc. Mais les ailerons seuls (et alors il en faut réunir au moins quatre à cinq paires) fournissent d'autres entrées plus délicates et plus savantes. Ainsi on les apprête tantôt à la Sainte-Menehoult, à l'espagnole, à la d'Estrées; tantôt à l'essence, aux navets, aux écrevisses, aux huîtres, aux petits pois, au parmesan, en fricassée de poulets; tantôt on les sert frits, au blanc, au four, aux petits oignons, etc.; et de toutes façons, c'est un plat distingué, quoique peu nutritif. Les convalescens peuvent se les permettre bouillis à la croque-au-sel, ou même aux nouilles, sans le moindre inconvénient, car c'est le biscuit de la cuisine.

Les dindes ont tant de mérite par elles-mêmes, qu'elles se prêtent complaisamment à toute espèce de méta-

morphoses, sans crainte de compromettre leur réputation. Ainsi sans nous écarter de la broche, nous dirons qu'on les sert de cette manière à la cardinale, farcies de foies gras, etc. etc., et c'est un moyen aussi sûr qu'agréable de varier ce rôti.

Le dindon, qui n'est autre dans les bonnes maisons, qu'un jeune dinde bien gras et bien en chair, se sert à la princesse, à la provençale, aux anchois, aux concombres, à l'essence, aux oignons, aux huîtres, farci aux fines herbes, piqué de jambon à l'échalotte, passé à l'estragon, mariné, en filets, en salmi, en pâté froid lardé de truffes, etc. Les honneurs de la daube sont réservés aux dindes douairières ; ce n'est guères qu'ainsi qu'on les admet sur nos tables ; tant on est injuste envers le beau sexe, dès qu'il n'est plus dans l'âge de la jeunesse. On n'a presque jamais de mémoire pour les plaisirs passés, et c'est ainsi qu'on se dispense trop souvent de la reconnoissance.

Les pieds de dindon se mangent à la Sainte - Menehoult ; on peut aussi les tremper dans une pâte à frire, les

noyer dans une Ste. - Menehoult bien liée, les paner, les griller et les servir à sec, mais de toutes manières ce ne sera jamais que de gros cure-dents. On dit au reste que ces pattes font dormir; mais l'on dort fort bien sans cela dans la compagnie des dindons.

La chair des dindes et des dindons, jeunes et tendres, gras et potelés, est un aliment de facile et d'agréable digestion, et non moins sain que nutritif, telle chose qu'on en ait pu dire; car ils ont été calomniés presqu'autant que s'ils étoient des gens d'esprit. Mais dans un âge avancé, cette même chair devient sèche, duriuscule, pour ne pas dire dure, et même quelquefois coriace. C'est alors seulement que les estomacs délicats feront prudemment de s'en abstenir.

Ce seroit nous répéter que de rappeler tout ce qui constitue la bonne chère dans le mois de Novembre. On peut consulter janvier, ce sont à-peu-près les mêmes productions animales; mais nous devons avertir les friands amateurs que c'est en Novembre que les harengs frais arrivent à Paris, et qu'ils sont les meilleurs; car passé,

le premier decembre, c'est en vain qu'on y chercheroit des laitances, qui, comme l'on sait, sont la partie la plus noble et la plus délicate du hareng, et même la seule qui lui serve de passe-port pour être admis sur les tables somptueuses.

Des Harengs.

Le hareng, qui se pêche en grande quantité, tant au printemps qu'à l'automne, sur les côtes de la Normandie et de la Bretagne, se divise en frais, salé, et saur ou sauret; mais nous ne nous occuperons ici que du premier, le seul véritablement bon et sain.

La manière la plus ordinaire de le servir, c'est cuit sur le gril, accompagné d'une sauce au beurre, aiguisé de moutarde fine de Maille, ou de moutarde de santé et odorifère de Bordin. Mais il est essentiel d'observer que ce poisson ne demande qu'à voir le feu pour être cuit. Ce seroit vraiment le désobliger et surtout le dessécher que de l'y laisser pendant tout un *Pater*: un *Ave* lui suffit. Vous pourrez aussi le manger en matelotte, habillé proprement; mais de toutes manières ce ne sera jamais qu'un hors-d'œuvre. Le hareng n'a point la prétention de s'é-

lever à la hauteur d'une entrée. Si vous voulez absolument en servir de salés, il faut les faire dessaler dans du lait. Mais n'est-ce pas une véritable profanation que d'employer le lait à cet usage? Passe encore s'il s'agissoit de morue.

Le hareng frais est un aliment léger, savoureux, facile à digérer, et qui convient à tout le monde. C'est tout le contraire s'il s'agit du hareng salé, qui ne convient qu'aux hommes les plus robustes; les autres doivent redouter comme un poison, l'âcreté qu'une telle nourriture ne peut manquer de porter dans le sang.

## DÉCEMBRE.

Des Matelottes.

Nous n'avons rien dit des matelottes au mois de mars, quoiqu'on en mange presque toujours une à la mi-carême, pour nous donner le plaisir d'en parler aujourd'hui. Elles ne sont pas moins bonnes dans l'Avent que dans le Carême; et comme la saison est presque toujours plus belle à Paris, à la fin de l'automne, qu'au commencement du printemps, beaucoup de personnes choisissent le mois de Décembre pour faire leurs stations à la Rapée ou au

Gros-Caillou. Elles sont bien aises d'ailleurs de remettre leur estomac des fatigues de la St.-Martin, et de le préparer aux travaux de la nuit de Noël.

Une matelotte de la Rapée est ce que l'on peut manger de plus appétissant et de meilleur en fait de poisson d'eau-douce. Le cuisinier le plus habile, le plus profond dans son art, le mieux et le plus abondamment pourvu de toutes les provisions de luxe, inhérentes à une cuisine somptueuse, n'atteindra jamais à l'excellence de ces sortes de matelottes, et malgré tout son savoir, il pâlit devant la Rapée.

Nous ne chercherons point à approfondir les causes de cette singularité, très-réelle, et très-indépendante du plaisir de faire une partie loin de chez soi, et de l'appétit qu'on gagne en se rendant à ces guinguettes. Nous avons analysé avec beaucoup de soin les matelottes faites à la Rapée (très-supérieures maintenant à celles du Gros-Caillou, qui n'est plus gueres fréquenté aujourd'hui que par le peuple, ou tout au plus par les bourgeois de l'île des Cygnes); nous les avons comparées avec

le même ragoût, confectionné dans les maisons de Paris les plus renommées autrefois par l'excellence de leur table, et nous avons toujours trouvé les premières infiniment supérieures. Il en est de cela comme des fricassées de poulets, toujours plus appétissantes dans les cabarets que dans les hôtels.

Ainsi, si vous voulez voir une matelotte dans toute sa succulence et dans toute sa gloire, faite dans tous les principes de l'art, et combinée de sorte que plus vous en mangez et plus votre appétit s'augmente, allez à la Rapée : autrement elle vous coûtera beaucoup plus cher, et lui sera toujours fort inférieure.

Cependant la confection d'une matelotte n'est pas plus un secret à la Rapée qu'ailleurs, et les cuisiniers de Mme la veuve Guichard et de Mme la veuve Renat opèrent devant tout le monde. Là, comme au centre de Paris, une matelotte se compose d'un barbillon, d'une carpe, d'une anguille, et de huit ou dix écrevisses entières, sans être blanchies, et dont on n'ôte que les pattes. Là, comme ailleurs, on coupe ce poisson, tout vivant, par

tronçons, on y ajoute de petits oignons blancs, blanchis et cuits à moitié, et des champignons en dés; là, comme chez vous, on fait un petit roux avec de la farine et du beurre mêlés de bon bouillon (avec cette différence que ce beurre est certainement moins frais), on y met le poisson avec un bouquet garni, vin rouge, sel, poivre, et les autres ingrédiens ci-dessus prescrits; enfin on fait cuire le tout à très-grand feu, et on ajoute, en servant, des croûtes frites.

Voilà tout ce qui compose une matelotte ordinaire. M$^{me}$ Guichard et M$^{me}$ Renat ne les font pas autrement. Pourquoi donc, nous ne cesserons de le demander, sont-elles chez elles si délicieuses, et par-tout ailleurs si médiocres? C'est un problême dont nous abandonnons la solution à la sagacité des Gourmands. S'il s'établit jamais à Paris un Institut national de cuisine, cette question y sera sans doute proposée des premières, et l'objet d'un concours et d'un prix. Elle en mérite mieux la peine que tant d'autres questions académiques beaucoup plus oiseuses et bien moins utiles.

La viande de boucherie, le gibier, le poisson, et la volaille ont en Décembre le même degré de bonté que dans les deux mois suivans, et celui-ci n'appartient pas moins incontestablement à la bonne-chère que janvier et février. Mais comme c'est la fin de l'année, la saison des faillites, celle de la conclusion de beaucoup d'affaires, et que presque tout le monde y est plus occupé de ses travaux que de ses plaisirs, les rassemblemens nutritifs y sont beaucoup moins fréquens. On se dispose aux visites du jour de l'an, qui sont presque toujours des visites préparatoires, et dans lesquelles s'arrangent ces festins qui mettront les familles d'accord. Car il n'est plus permis de se bouder lorsqu'on a dîné ensemble; et la bonne harmonie, suite nécessaire d'un excellent festin, doit durer au moins six mois. Il en est de même de la reconnoissance pour celui qui l'a donné; on doit s'interdire toute espèce de médisance sur son compte pendant la même période. Cette retenue est même chez tous les Gourmands un devoir sacré.

Des Tomates.

Les légumes de Décembre sont les mêmes que ceux de janvier, mais cependant meilleurs, comme étant plus récens. Mais il est rare que les tomates, appelées par le vulgaire pommes d'amour, et par les savans lycopersicum, aillent au-delà de la St.-Thomas. Elles ont même cessé d'être bonnes dès le commencement de ce mois, ce qui nous fait un devoir de nous y arrêter un moment ici.

Ce légume ou fruit, comme on voudra l'appeler, étoit presqu'entièrement inconnu à Paris, il y a quinze ans. C'est à l'inondation de gens du Midi que la Révolution a conduits dans la capitale, où presque tous ont fait fortune, qu'on doit de l'y voir acclimaté. D'abord fort cher, il est ensuite devenu très-commun, et dans l'année qui vient de finir, on le voyoit à la Halle par grands paniers, tandis qu'il s'y vendoit auparavant par demi-douzaine.

Quoi qu'il en soit, les tomates sont un grand bienfait pour une cuisine recherchée. On en fait d'excellentes sauces qui s'allient à toute espèce de

viande, même rôties; mais qui surtout conviennent admirablement au bouilli : elles lui tiennent lieu de moutarde, que le bon ton écarte de quelques tables avant l'hiver (quoique la moutarde qui ne vient pas après dîner soit bonne en toute saison), et donnent aux plus médiocres un goût délicieux. On s'en sert comme coulis dans les potages au riz en gras, et elles lui communiquent une saveur aigrelette extrêmement fine et apéritive.

Mais ce n'est pas seulement aux fonctions d'auxiliaire que les pommes d'amour bornent leur service. On en fait un plat d'entremets délicieux : après avoir ôté les pépins on les bourre d'une farce savante, ou même tout uniment d'une simple chair à saucisses dans laquelle on a mêlé une gousse d'ail (excipient nécessaire de la pomme d'amour), persil, ciboules, estragon hachés ; on met le tout cuire sur le gril, ou ce qui vaudroit mieux encore, dans une tourtière, sous un four de campagne, avec une bonne redingotte de chapelure. L'expression d'un jus de citron (au moment de servir,

dans la tourtière même) couronne cet entremets, qui, en telle quantité qu'il soit servi, n'est jamais assez abondant. Comme ce mets est nouveau à Paris, la recette ne s'en trouve dans aucun dispensaire, et nous croyons ajouter au mérite de cet Almanach, et acquérir quelques droits à la reconnoissance de nos gourmands concitoyers en la consignant ici. Nous ne connoissons même que cette manière d'accommoder les pommes d'amour, (manière commune aux aubergines, autre légume languedocien assez rare dans la capitale); mais nous ne doutons pas que ce joli petit fruit, abandonné aux méditations profondes des hommes de l'art, ne devienne par la suite le principe d'un grand nombre de jouissances savantes et variées.

Des Réveillons.

Nous laissons aux érudits le soin de déterminer l'époque précise à laquelle l'usage des Réveillons s'est introduit parmi les chrétiens; et nous renfermant dans notre objet, nous nous bornerons à observer que ce repas a cela de particulier et même d'unique, que ce n'est ni un déjeûner, ni un dîner, ni un goûter, ni un sou-

per, ni une halte: c'est un Réveillon, ce mot dit tout; aussi ne le fait-on qu'une fois par an, dans la nuit de Noël, c'est-à-dire, le 25 décembre entre 2 et 3 heures du matin.

Tant que les Jacobins et le Directoire qui leur a succédé, ont régné en France, comme la Messe de minuit y étoit interdite, le Réveillon s'y trouvoit également proscrit, au grand regret des rôtisseurs et des charcutiers, qui n'ont pas été des derniers à se réjouir de la révolution du 18 Brumaire de l'an 8, qui, en permettant à la religion de renaître, a, par une conséquence nécessaire, ressuscité tout d'un temps les Réveillons.

Ce repas, qui mériteroit plutôt le nom de restaurant que celui de Réveillon (car il y a long-temps qu'on est levé, et l'on n'a pas ordinairement envie de dormir lorsqu'on le commence), a été imaginé pour réparer les forces des fidèles, épuisées par une séance de quatre heures à l'Eglise, et rafraîchir les gosiers fatigués à force d'avoir chanté les louanges du Seigneur. Car la grand'messe de minuit est précédée des trois nocturnes de ma-

tines, du *Te Deum*, et suivie de laudes, ce qui compose une suite de treize pseaumes, et de trois cantiques, sans compter les antiennes, les hymnes, les versets et les répons chantés à plein chœur, et à l'issue desquels on ne peut s'empêcher de bénir l'instituteur des Réveillons.

Des Poulardes au riz.

Une poularde au riz, à laquelle il est permis cependant d'être un chapon, est le milieu obligé de ce repas nocturne, et y tient lieu du potage qui n'y paroît jamais. Quatre hors-d'œuvres, composés de saucisses brûlantes, d'andouilles grassouillettes, de boudins blancs à la crême, et de boudins noirs bien dégraissés, lui servent d'acolytes. Le tout est relevé par une langue à l'écarlate, ou plutôt fourrée, comme on doit l'être à la fin de Décembre, qu'accompagnent symétriquement une douzaine de pieds de cochon farcis aux truffes et aux pistaches, et un plat de côtelettes de porc-frais. Aux quatre coins de table sont deux pièces de petit four, comme tourte et tartelettes, et deux entremets sucrés, tels que crême et charlotte. Neuf plats de dessert au plus terminent le Réveillon, et

les fidèles ainsi restaurés se retirent pour aller chanter dévotement la messe de l'aurore, précédée de prime, et suivie de tierce. On revient ensuite chez soi faire un petit somme, afin d'assister soit à jeun, soit après un leger déjeûner, à la messe du jour accompagnée d'un sermon, et suivie de sexte. C'est ainsi que se passe, à Paris, la matinée du jour de Noël.

On voit que le cochon joue un très-grand rôle dans les Réveillons, puisqu'il fait presque à lui seul les honneurs des deux services. Cela n'a point été imaginé sans cause, et il est à présumer que les premiers chrétiens, pour mieux se distinguer des juifs auxquels l'usage du porc étoit interdit par leur ancienne loi, ont pensé qu'ils devoient introduire sur leur table ce bienfaisant animal, qui n'a rien d'immonde pour nous, et qui est devenu le principe de tant de jouissances nutritives, qu'il est sans exemple qu'un Gourmand ait abandonné la loi de J. C. pour celle de Moyse, de même qu'un ivrogne ne s'est jamais fait Turc. On voit que, dans plus d'une occasion, la gourmandise vient au secours de

la foi, et que même en morale elle est bonne à quelque chose.

De la Nuit de Noël.

Les rues de Paris offrent la veille et la nuit de Noël un spectacle vraiment appétissant et digne d'être observé. Les boutiques des charcutiers sont illuminées comme des salles de bal. Les restaurateurs ont compagnie; les rôtisseurs font tourner la broche; et presque tous les états qui tiennent à la bouche sont sur pied. La consommation alimentaire qui se fait alors est prodigieuse; et, comme tel jour que tombe la fête de Noël, on fait toujours gras, MM. les cochons ne cessent dans aucun temps d'en faire les honneurs et de payer cette nuit-là, plus que jamais, de leur personne.

---

Nous venons de parcourir rapidement le cercle alimentaire de l'année; nous n'avons fait qu'effleurer la matière, c'est que d'une part le temps nous a manqué pour l'approfondir davantage, et que de l'autre nous avons été bien aises de sonder le goût du public dans ce premier essai, afin de pouvoir une autre année le satisfaire plus amplement.

Nous allons maintenant, ainsi que

nous l'avons promis, faire une petite promenade dans la capitale, accompagnés d'un Gourmand d'une expérience et d'une érudition reconnues, et qui ne manquera pas de nous faire faire à tous les bons endroits des stations dont nos lecteurs recueilleront peut-être quelque fruit.

*Fin du Calendrier nutritif.*

### OBSERVATION.

Avant de parcourir les différens magasins célèbres où la bonne chère se vend à tout prix, il seroit dans l'ordre de dire quelque chose des maisons où elle est offerte *gratis*, et dans toute sa splendeur, à des convives nombreux, et de parler des Amphitryons, les véritables Mécènes des Gourmands.

Mais la Révolution en a tellement diminué le nombre, que nous aurions quelque peine à les trouver; et nous ne pourrions d'ailleurs en discourir que sur la foi d'autrui. Cependant l'on auroit à nous reprocher notre silence, si nous ne citions point la table du second Consul *Cambacerès*, comme la plus distinguée, la meilleure, la plus recherchée, et la plus savante de Paris, au gré des plus érudits connoisseurs. Nous devons ajouter que ce magistrat en fait les honneurs avec une grâce peu commune, et qu'il ne paroît oublier à sa table qu'il est la seconde personne de la République, que pour s'en montrer la plus aimable.

# ITINÉRAIRE NUTRITIF,

## OU

## PROMENADE D'UN GOURMAND

## DANS DIVERS QUARTIERS DE PARIS.

Si Paris, devenu depuis long-temps la capitale de l'Europe, est la ville du monde la plus fréquentée par les étrangers, il le doit peut-être autant à la bonté de ses comestibles, qu'à ses monumens, à ses arts, et à l'antique urbanité de ses habitans. C'est incontestablement le lieu de l'univers où l'on fait la meilleure chère, et le seul en possession de fournir d'excellens cuisiniers à toutes les nations policées du monde. Quoique Paris par lui-même ne produise rien, car il n'y croît pas un grain de blé, il n'y naît pas un agneau, il ne s'y récolte pas un chou-fleur, c'est un centre où tout vient aboutir de tous les coins du globe, parce que c'est le lieu où

l'on apprécie le mieux les qualités respectives de tout ce qui sert à la nourriture de l'homme. Le tribut journalier de tous les empires du monde y entretient l'abondance et en bannit même jusqu'à un certain point la cherté; car si Paris est le lieu où l'on fait la chère la plus exquise, il faut convenir que c'est aussi celui où, proportion gardée, l'on vit à meilleur compte. Un excellent repas s'y obtient bien plus aisément, et il y coûte beaucoup moins que par-tout ailleurs.

Consommation de Paris.

La prodigieuse consommation nutritive qui se fait à Paris, même eu égard à sa population, qui est moins forte que celle de Londres, fait que toutes les routes qui y aboutissent, (et qui malgré l'établissement de la taxe d'entretien sont souvent impraticables), sont couvertes de voitures chargées de comestibles de toute espèce, et d'innombrables troupeaux d'animaux de tous les genres qui viennent s'engloutir dans ce gouffre dévorateur. Quelques-uns, mais en petit nombre, en sortent manufacturés; mais en général presque tous s'y consomment, et pour quelques centaines de pâtés de

jambon, etc., qui s'expédient de Paris, il y en entre des milliers, soit de foies gras, soit de perdrix, soit de canards, soit d'alouettes, soit de thon, soit de rougets, soit de veau de rivière, soit de poulardes, etc., qui n'en ressortent jamais. L'appétit des Parisiens est insatiable, et la plus aimable galanterie que les Provinciaux puissent leur faire, c'est sans contredit une bourriche dont le port est acquitté.

De cet aperçu il résulte que l'industrie des Parisiens a dû se tourner principalement vers tout ce qui tient à la bonne-chère. Aussi n'est-il aucune ville dans le monde où les marchands et les fabricans de comestibles soient aussi multipliés. Vous y comptez cent restaurateurs pour un libraire, et mille pâtissiers pour un ingénieur en instrumens de mathématiques.

Mais c'est depuis quelques années surtout que les états de bouche ont pris à Paris un accroissement et même un éclat qu'on n'y connoissoit point auparavant. Nos ancêtres ne mangeoient que pour vivre, leurs descendans semblent ne vivre que pour

manger. L'emploi de toutes les nouvelles fortunes s'est tourné vers les jouissances animales les plus réelles et les plus solides ; et les écus de nos millionnaires aboutissent presque tous à la Halle.

Heure du Repas.

Il ne nous appartient point de louer ou de blâmer cette nouvelle façon de vivre. Si la conversation y perd quelque chose, la table en revanche y gagne beaucoup. On ne fait plus, il est vrai, qu'un repas en règle, qui commence vers six heures et qui se se prolonge jusqu'à neuf. Mais ce repas est précédé de deux déjeûners, dont le second, dit à la fourchette, est d'une respectable solidité; et dans beaucoup de maisons de la Nouvelle-France, il est suivi d'une collation en ambigu, qui, pour ne commencer qu'à deux heures du matin, n'en est pas moins nutritive. On conviendra qu'il faut des estomacs à l'épreuve de la bombe, pour supporter un tel genre de vie. Aussi nos petites maîtresses à vapeurs ont-elles disparu avec l'ancien régime ; et les beautés robustes du jour tiennent tête aux mangeurs les plus vigoureux, et déjeûnent avec des ailes

de poularde et des [illegible] de jambon, aussi lestement [illegible] devancières avec du thé ou de l'eau de tilleul.

De cet ordre de choses qui fait que toutes les pensées se dirigent vers l'estomac, et que le désir d'avoir une bonne table est le mobile de toutes les ambitions parisiennes, il a dû naître nécessairement un nouvel art. Celui du cuisinier n'étoit autrefois qu'un simple métier : concentrés dans un petit nombre de maisons opulentes, soit de la Cour, soit de la Finance, soit de la Robe, ils y exerçoient obscurément leurs talens utiles, et le nombre de leurs bons juges étoit assez circonscrit. La Révolution, en ruinant tous ces anciens propriétaires, a mis tous les bons cuisiniers sur le pavé. Dès-lors, pour utiliser leurs talens, ils se sont faits marchands de bonne-chère sous le nom de Restaurateurs. On n'en comptoit pas cent avant 1789. Il y en a peut-être aujourd'hui cinq fois autant. C'est ainsi que se sont successivement établis les Meot, les Robert, les Roze, les Very, les Léda, les Brigault, les

Origine des grands Restaurateurs.

Legacque, les Beauvilliers, les Naudet, les Edon, etc., autrefois marmitons obscurs, aujourd'hui presque millionnaires.

Cette révolution dans la cuisine et la fortune de ces restaurateurs habiles tient encore à deux autres causes: la manie de l'imitation des mœurs anglaises ( car les Anglais, comme l'on sait, mangent presque toujours à la taverne ), et cette subite inondation de législateurs sans domicile, qui, finissant par donner le ton, ont entraîné par leur exemple tous les Parisiens au cabaret. Ajoutons que la plupart des nouveaux riches rougissant de leur subite opulence, et voulant la cacher, n'osoient point d'abord tenir de maison, ni afficher un luxe de table qui auroit pu les trahir. Ces champignons révolutionnaires ont donc été l'une des principales causes du rétablissement de la fortune des grands cuisiniers sans place de l'ancien régime.

Le goût de la bonne-chère s'étant successivement accru et répandu dans toutes les classes, et tel qui ne vivoit autrefois que de fromage, se nourissant aujourd'hui de truffes et d'ortolans, les marchands de comestibles se

sont multipliés dans la proportion du développement de ces nouveaux appétits On ne citoit guères autrefois dans cette partie que l'hôtel des Américains (qui a traversé glorieusement tous les orages de la Révolution, et qui même est encore aujourd'hui l'un des meilleurs entrepôts de victuailles), l'on seroit peut-être assez embarrassé s'il falloit les compter tous à présent. Sur dix boutiques nouvelles qui s'ouvrent, il y en a trois pour la parure et quatre pour la gourmandise.

L'on voit par ces détails, auxquels nous pourrions donner beaucoup plus d'étendue, qu'un Voyage nutritif dans Paris qui n'eût été presque rien autrefois, devient aujourd'hui presqu'aussi long à faire qu'un Voyage autour du monde. Les marchands renchérissent à l'envi l'un sur l'autre pour donner la plus grande extension au luxe des étalages, absolument inconnu autrefois. Au lieu de ces énormes vases d'étain, qui obstruoient la boutique des pâtissiers, on y voit des montres vraiment attrayantes par les objets qu'elles renferment, et plus élégantes même que celles des bijoutiers de

Etalages Nutritifs.

l'ancien temps. Avant la Révolution l'on n'avoit pas imaginé de mettre ainsi les pâtés et les brioches sous verre. On ne voit plus, à la porte des charcutiers ces lampes de cuivre flamboyantes qui éclairoient toute une rue, mais à travers les carreaux de leurs châssis dorés, on distingue des pyramides de saucisses, de boudins, et d'andouilles tout-à-fait appétissantes; sans compter des chapelets de cervelas, de toutes grosseurs, dont plusieurs même figurent indécemment d'énormes phallus, et des pièces de lard qui descendent jusques sur le pavé, et qui sont disposées de manière à graisser l'habit de tous les passans. Les restaurateurs ne le cèdent ni aux hommes de pâte, ni à ceux de cochon, dans l'art de disposer avec adresse ces tentateurs étalages. Des filets de bœuf, des lièvres, des perdreaux, tous piqués et prêts à être embrochés, semblent avoir été négligemment oubliés sur leurs fenêtres, mais n'y sont pas mis sans préméditation. Qu'on se figure un malheureux rentier qui n'a pas un écu dans sa poche, et dont à chaque pas les yeux sont

attirés et fixés par de tels objets, et l'on se persuadera aisément qu'il faut à ce nouveau Tantale une vertu presque surnaturelle, pour rester alors imperturbablement fidèle au dixième commandement de Dieu.

Il ne faut cependant point trop rigoureusement blâmer ces étalages, car c'est à eux que la plupart de ces marchands doivent leurs pratiques. Il est difficile de résister à la tentation, lorsqu'on a les moyens de la satisfaire, et beaucoup plus de Gourmands qu'on ne le croit, établissent leur salle à manger de chaque jour d'après le plus ou moins d'apparence de ces enseignes. Nous devons cependant aux très-fameux restaurateurs la justice de dire, que, regardant de tels moyens comme au-dessous d'eux, ils ne se permettent jamais de les employer; il est vrai que cela seroit difficile pour ceux qui occupant de vastes hôtels ne sont pas en boutique. Mais jamais on n'a vu les Meot, les Roze, les Léda, les Robert, les Legacque et les Very tendre aux passans affamés de pareils filets. Les pratiques de ces messieurs sont presque tous des habi-

tués, et ils ne reçoivent pas indifférem-ment tout le monde.

Ces considérations générales expliquent la métamorphose qui s'est opérée dans les rues de Paris depuis douze ans, et qui en a tellement changé l'aspect, que pour un homme absent de cette capitale depuis 1789, elles offrent une ville absolument nouvelle... Mais il est temps de la parcourir, cette ville gourmande, et nous voyons d'ici plus d'un lecteur s'élever contre cette longue préface qui n'excite ni ne satisfait son impatient appétit.

Ce sera dans la compagnie d'un Gourmand renforcé et vraiment digne de ce nom, que n'obtient pas qui veut, que nous allons faire ce petit voyage. Son odorat subtil guidera notre inexpérience, et nous ne doutons pas que le fumet de tous les bons morceaux que nous allons passer en revue, ne l'avertisse de s'arrêter à tous les bons endroits.

Voyage dans Paris.

Partant donc de la Porte St.-Honoré, et remontant la rue de ce nom, nous ferons une courte station au coin de la place Vendôme, chez M. Berly, tout-à-la-fois restaurateur et limona-

dier, qui a joui d'une grande réputation, et qui vit encore sur elle. Ses montres sont très-variées, son local l'un des plus beaux de Paris, sa bourgeoise élégante et jolie ; mais sa salle nous paroît un peu déserte. En général nous n'aimons pas que l'on cumule deux professions trop différentes dans leurs moyens et dans leurs résultats pour qu'elles ne se nuisent pas réciproquement, et dont une seule, exercée avec éclat, suffit pour immortaliser un artiste.

M. Very.

Entrons aux Tuileries, puisque nous voici près du passage étroit et jamais balayé des Feuillans; et en suivant la terrasse de ce nom, nous admirerons le restaurant de M. Very, où l'acajou, les glaces, le marbre et les bronzes, se disputent la gloire d'attirer les amateurs, et méritent à ce local la réputation d'être le plus somptueux de Paris en ce genre. Nous ne doutons pas que l'excellence de la cuisine ne réponde au faste du salon, à l'éclat de la vaisselle, et ne justifie l'énormité des prix; mais nous en serions plus sûrs encore, si nous y voyons des rassemblemens plus nombreux de consom-

mateurs journaliers. Le même M. Very a le privilége exclusif d'abreuver, de liqueurs fraîches, les promeneurs des Tuileries; et la tente qui est au bas de la terrasse, bien illuminée pendant tout l'été, est souvent remplie de monde; mais les buveurs de bière en sont exclus et sont relégués dans sa cave.

M. Le Gacque. S'il est question de foule, c'est chez son voisin M. le Gacque qu'il faut l'aller chercher, car elle s'y porte sans cesse; et c'est peut-être, en ce moment, le restaurateur de Paris qui réunit le plus de riches et de solides amateurs. Ses salons n'ont rien de somptueux; mais il faut que sa cuisine soit excellente, ses vins exquis et ses prix modérés, pour lui procurer chaque jour une compagnie aussi nombreuse.

Sortons de l'enceinte du palais du Gouvernement par la rue de l'Echelle, et après avoir admiré, en passant au coin des rues St.-Honoré et des Frondeurs, l'éclatante boutique de M. Odiot, le premier orfèvre de Paris, et dont le génie, s'étudiant sans cesse à varier, de la manière la plus élégante, toutes les pièces du plus riche

M. Odiot.

buffet et de la table la plus somptueuse, mérite, à ce titre, l'hommage d'un Gourmand, arrêtons-nous au coin de la rue Ste.-Anne et de celle de l'Anglade, pour contempler la superbe viande de M. Simon, le boucher de Paris dont l'étalage annonce le plus beau choix de marchandises, surtout quant aux parfaits veaux, dont la blancheur est telle que les yeux ont quelque peine à en soutenir l'éclat. Il est vrai que lorsque l'on entre dans cet étal, on sait ce qu'y coûte la viande; mais ce n'est pas cette considération qui arrête un riche Gourmand. Il a, pour vis-à-vis, un rôtisseur dont l'étalage le dispute aux plus brillantes places de la Vallée.

M. Simon.

M. Biennait.

Traversant le marché des Quinze-Vingts, dans lequel nous ne nous arrêterons point, parce que, ainsi que tous les marchés subsidiaires de Paris, il n'est qu'une superfétation de la Halle, nous reprendrons la rue Saint-Honoré, et nous nous asseyerons avec volupté dans la boutique du célèbre Rouget, vis-à-vis la place du palais Royal.

M. Rouget a joui pendant vingt ans de la réputation bien méritée d'être le

M. Rouget.

premier pâtissier de Paris, surtout dans la partie des entremets et du petit four; ce qui comprend les tourtes sucrées, les tartelettes, les gâteaux d'amandes, les darioles, et ces innombrables pâtisseries légères qui suivent tous les caprices de la mode. Ses biscuits étoient connus dans toute l'Europe, et nous savons de bonne part qu'il en a même été question chez l'empereur de la Chine, dont tout le regret étoit de ne pouvoir les manger sortant du four. M. Rouget a depuis vendu son fonds; et ce n'est que depuis quelques années, qu'il s'est rétabli rue Saint-Honoré, à quelques toises de son successeur, dont la boutique est en ce moment vacante. Là, il n'épargne rien pour prouver qu'on ne perd pas toujours la partie lorsqu'on la quitte. Loin d'être étranger aux progrès que l'art du four a faits pendant sa retraite, il paroît qu'il l'a mise à profit pour s'en mieux pénétrer. Sa boutique est donc encore l'une des meilleures et des plus friandes de Paris.

Madame Dubourg. Suivant toujours la rue Saint Honoré, et après avoir admiré l'étalage

de madame Dubourg, épicière, près la rue de Valois, toujours très-bien fournie en denrées provençales, nous nous rendrons, sans nous arrêter, à l'hôtel des Américains, au-dessus de la rue de l'Oratoire. Nous en avons dit un mot plus haut, et cette maison jouit d'une si ancienne et si bonne renommée, qu'il nous suffira d'ajouter qu'elle la mérite toujours, tant pour la douceur de ses prix, que pour l'excellente qualité de ses marchandises. La liste en seroit trop longue; nous nous bornerons à dire que cet hôtel écrême tout ce que chaque ville de France produit dans tous les genres de plus fait pour piquer la sensualité. On ne peut faire ailleurs un cours plus complet de géographie nutritive.

Hôtel des Américains.

Quittons la rue Saint-Honoré, qui ne nous offriroit plus rien de digne de notre appétit, et revenant sur nos pas, entrons dans ce fameux Palais-Royal, où tous les sens de l'homme sont attaqués à la fois, par des tentateurs et des tentatrices de toutes les espèces.

Palais-Royal.

Parmi les nombreux marchands de comestibles qui tapissent ses galeries, et qui s'y multiplient chaque jour,

nous en distinguerons seulement trois, M. Hyrment, M. Chevet, et M. Corcellet.

M. Hyrment. Le premier, qui pour être le plus ancien, n'est pas celui qui fait aujourd'hui le plus d'affaires, a sa boutique au coin de la galerie neuve, derrière le théâtre de la République. Son étalage piramidal est assez séduisant; les pâtés de toute nature y sont entremêlés avec les liqueurs, les vinaigres et les moutardes de Maille. Les langues fourrées, les dindes farcies, les truffes cuites et crues, les homards et autres monstres marins, forment un ensemble d'autant plus agréable, que le local est vaste et bien éclairé.

M. Chevet. Nous n'en dirons pas autant du petit trou obscur qui sert de boutique à M. Chevet, au commencement de la galerie vitrée, qui ne l'est point encore à sa porte, ce qui fait qu'il fait chez lui si noir; mais ce petit trou ne désemplit point d'acheteurs, alléchés par le fumet admirable des marchandises entassées dans cet étroit garde-manger. Des daims tout entiers pendent à sa porte, et lui servent d'enseigne. C'est là, surtout, que le gros

gibier se plaît de préférence ; ce qui n'empêche pas aux superbes homards, aux belles écrevisses, aux harengs d'Hollande, aux sardines fraîches, aux huîtres grasses et succulentes de Marenes, d'y montrer le petit bout de leur nez, pour y annoncer leur présence. Mais les Gourmands entendent à demi-mot, et ce petit bout suffit pour attirer l'acheteur des quatre coins de la ville. On s'étouffe dans cette petite boutique, le maître ne sait à qui répondre ; mais il ne se plaint point de tout l'embarras qu'on lui donne. Au contraire, il n'épargne rien pour entretenir par la haute qualité de ses marchandises, et la modération de ses prix, cette bénigne et lucrative affluence.

M. Corcellet peut se flatter d'avoir la plus belle boutique de comestibles, qui soit au Palais-Royal, et même dans Paris. Elle termine la galerie des Bons-Enfans, dont la colonnade sert en quelque sorte de péristile à ce temple de Comus. Toutes les faces en sont à jour, et c'est à travers de superbes carreaux de verre de Bohême, qu'on aperçoit rangés avec autant de goût

M. Corcellet.

que de symétrie, tout ce qui peut émouvoir les désirs de l'homme le plus blasé sur la bonne-chère. Chaque morceau élégamment étiqueté vous apprend son origine, en sorte qu'on peut se donner, à peu de frais, les airs d'un érudit en entrant dans ce magasin; il suffit d'en étudier un moment les montres.

Il faudroit un très-gros volume, pour énumérer seulement les *genres* de comestibles que renferme ce temple, et une encyclopédie toute entière, s'il en falloit décrire les *espèces*. Qu'on se contente de savoir, que c'est là que les pâtés de foies d'oies de Strasbourg, de foies de canards de Toulouse, de veau de rivière de Rouen, de mauviettes de Pithiviers, de poulardes et de guignards de Chartres, de perdrix de Périgueux, etc., se rendent de préférence en arrivant à Paris. Ils s'y trouvent en pays de connoissance avec les terrines de Nérac, les mortadelles de Lyon, les saucissons d'Arles, les petites langues de Troies, et autres succulens compatriotes; et ils ne tarderont pas à la faire avec le bœuf fumé d'Hambourg, si bon et si modeste; quoique, venant

d'aussi loin, il lui fût permis de s'en faire accroire.

Ce n'est pas seulement par la partie succulente et nutritive, que brille M. Corcellet ; il ne dédaigne point les friandises, pour peu qu'elles arrivent de loin. Aussi l'excellent pain d'épice, les nonettes et les rousselets de Reims, les prunes de roi d'Agen, les gelées de pommes de Rouen, les pâtes d'abricot de Clermont, le Cotignac de Màcon et d'Orléans, etc., semblent servir chez lui de petites pièces aux grandes. C'est une petite farce sans prétention, qui vient à la suite d'une excellente tragédie; ou pour parler sans figure, c'est un dessert délectable qui succédant à un dîner solide, complète cet admirable assortiment.

Arrachons-nous, quoiqu'avec peine, de cet étonnant magasin qui, même comme simple objet de curiosité, mérite d'être vu, et disons un mot des cafés du Palais-Royal.

Ils y sont tellement multipliés, que peu de gens peuvent se flatter de les avoir fréquentés tous. On en voit à tous les étages, au premier, au second, à l'entre-sol, au rez-de-chaussée et

jusques dessous terre. Mais dans ces innombrables boutiques d'eaux chaudes ou condensées, il y a un très-grand choix à faire; car les frais de loyer sont tels ici, qu'un limonadier qui ne réunit pas une grande affluence, ne peut s'y soutenir qu'en altérant ses préparations.

Café de Foi. On ne comptoit jadis au Palais-Royal que deux cafés, celui de Foi et le Caveau, et tous deux étoient excellens. (Café du Caveau.) S'il faut en croire ceux qui n'ont point cessé de les fréquenter, tous deux soutiennent encore leur ancienne gloire, et occupent toujours le premier rang, qu'ils ne partagent qu'avec celui de Valois (Café de Valois.) et celui des Etrangers (Café des Etrangers.), renommé principalement pour l'excellence de son café à l'eau. On prend chez M. Tortoni (M. Tortoni.) de fort bon chocolat, et l'on nous assure que le café Corazza (Café Corazza.) n'a point déchu dans les mains de madame Lenoir, femme du meilleur ton, et l'une des plus belles limonadières de Paris.

Le reste ne vaut pas l'honneur d'être nommé.

Nous n'avons parlé des cafés avant les restaurateurs, que pour nous dé-

graisser un peu les dents en sortant de chez M. Corcellet. Ces restaurateurs sont aussi multipliés que les limonadiers, et peut-être davantage. M. Robert, l'un des plus anciens, et ci-devant cuisinier de M. l'archevêque d'Aix, passe encore pour le meilleur et le plus savant. On nomme après lui M. Very, M. Naudet, et les frères Provençaux, renommés pour les ragoûts à l'ail et leurs excellentes brandades de merluche. Nous ne connoissons tous ces messieurs-là que par la renommée; mais le Gourmand qui nous accompagne, et qui les a fréquentés, nous assure que leur réputation est méritée, et qu'ils ne négligent rien pour la soutenir, ce que le grand nombre de consommateurs qu'ils réunissent chaque jour, achève de nous persuader.

M. Robert.

M. Very.

M. Naudet.

Frères Provençaux.

Brandades.

Dirons-nous un mot du célèbre fabricant de gauffres à la flamande, M. Van-Roosmalen, dit la Rose, qui depuis vingt ans ne cesse de les faire excellentes, et qui malgré la hausse successive de tous leurs principes constituans, a eu la délicatesse de ne point les augmenter de prix ni diminuer de volume? Et de l'attrayant pâ-

M. Van-Roosmalen, dit la Rose.

M. Carné. tissier M. Carné, dont l'étalage présente des pièces de petit four singulièrement tentantes? Oui, ne fût-ce que pour la satisfaction des jeunes demoiselles et des friands écoliers qui liront cet ouvrage.

M. Berthellemot. Mais nous nous ferions un véritable scrupule de quitter le Palais Royal, sans entrer dans le magasin de M. Berthellemot. C'est la plus belle boutique de confiseur qu'il y ait à Paris, à beaucoup d'égards la meilleure, et très certainement la plus chère. Mais on ne regrette point chez lui son argent, parce que les yeux y jouissent autant que le palais. M. Berthellemot excelle non-seulement dans son art; mais il est, dans celui du dessin sucré et des inventions nouvelles, un homme très-habile. Enfin les devises de ses bonbons sont l'ouvrage des poètes les plus célèbres de la nouvelle France. Que peut-on désirer de plus chez un confiseur?

Sortons du Palais-Royal par le passage toujours si fréquenté de l'ancien café de Foi, afin que tournant à droite dans la rue de Richelieu, nous puissions faire un petit doigt de cour à l'aimable

madame Laban, la première crêmière de Paris, dont toutes les préparations laiteuses, caseuses et butireuses, font la gloire des desserts et des Thés; et, saluant en passant le fameux Léda, restaurateur célèbre de la rue Neuve-des-Petits-Champs, revenons vîte sur nos pas pour admirer le magnifique étalage du charcutier Jean vis-à-vis l'hôtel des Domaines, et qui est le premier de Paris, pour les déjeûners à la lyonnoise; puis nous traverserons cet hôtel pour aller goûter, chez M. Lemoine, rue Vivienne, cet onctueux chocolat broyé par des procédés nouveaux, qui, joint à ses excellentes liqueurs, lui a fait une réputation solide et brillante. Ensuite, laissant à droite et à gauche deux bons restaurateurs, nous reprendrons en sortant du passage Feydeau la rue de Richelieu, qui n'a pas moins d'un quart de lieue de longueur, et en enfilant la rue Grange-Batelière qui n'en est que la prolongation, nous ne ferons qu'entrer et sortir de l'hôtel de Choiseul, le plus riche entrepôt des meubles les plus magnifiques et les plus somptueux qu'il y ait à Paris (ce qui ne fait rien aux Gour-

Mde. Laban.

M. Léda.

M. Jean.

Déjeûners à la lyonnoise.

M. Lemoine.

Hôtel Choiseul.

M. Baudouin.

mands), mais dans lequel on trouve un assortiment complet des liqueurs dites des îles, qui ne sont pas moins bonnes que si elles en arrivoient en droiture et qu'elles coûtassent 8 liv. au lieu de 4. Nous y dégusterons aussi d'autres liqueurs indigènes, de premier choix, du marasquin des Dieux, d'excellens vins de liqueur tant nationaux qu'étrangers, et du chocolat d'Espagne, d'une qualité supérieure, et de la même cuite que celui dont S. M. C. déjeûne tous les matins. Cet heureux mélange des bouteilles avec les pendules, et du chocolat avec les bronzes, est singulièrement commode pour les riches amateurs, qui trouvent en même temps ici leurs ameublemens et leur dessert, de riches décorations et d'excellens déjeûners.

Feu M. Roze. Descendant le boulevart Italien, nous déplorerons, en passant devant la rue le Pelletier, la mort assez récente du célèbre Roze, qui jouit long-temps de la réputation méritée d'être l'un de nos meilleurs et de nos plus fameux restaurateurs; et comme la douleur donne de l'appétit, nous nous arrête-

Mde. Hardy. rons chez madame Hardy, pour y dé-

jeûner avec les meilleurs rognons de la capitale ; et nous prendrons la plus haute idée de la prospérité de son café, en apprenant qu'elle a donné sans regret 20,000 fr. de pot de vin, pour s'en faire conserver le bail; puis après nous être parfumés la bouche avec l'excellent chocolat de M. Tortoni, presque aussi bon que celui du roi d'Espagne, nous remarquerons en passant dans la rue de Marivaux, près des Italiens, M. Dupont, pâtissier justement célèbre pour ses vol-au-vent et ses petits pâtés au jus à la dernière mode, et les meilleurs qu'on puisse manger. Puis passant rapidement devant Frascati où nous féliciterons M. Garchi, sur le luxe de son superbe palais, et sur la réputation de ses glaces, nous nous hâterons de gagner la rue Montmartre pour nous rapprocher de la Halle, ce centre immuable, duquel partent sans cesse, comme autant de rayons divergens dans tous les sens, tous les bons morceaux qui se mangent à Paris.

M. Tortoni.

M. Dupont.

M. Garchi.

Mais avant d'y arriver, ne dirons-nous rien de ce cher père de famille, de ce bon M. Rat, dont la très-

M. Rat.

modeste boutique, située entre les rues du Mail et des Fossés Montmartre, est de plus appétissantes; car il ne se borne point à tenir l'entrepôt des célèbres pâtés de canards d'Amiens, qui arrivent chez lui chaque jour de la semaine et à chaque heure du jour, sans pouvoir suffire à l'appétit des consommateurs; il fabrique, de ses propres mains, d'excellens pâtés froids de toute grandeur, voire même des pâtés chauds exécutés dans tous les principes de l'art. Tournant à droite dans la rue des Fossés-Montmartre, nous jeterons un coup-d'œil sur M. Bouchon, qui a quitté le faubourg Saint-Honoré, où il jouissoit d'une incontestable primatie, pour prendre ici le fonds du célèbre Jaquet, dont les pâtés de jambon rivalisoient, au temps pascal, avec ceux de l'immortel le Sage, qui, retiré pendant long-temps du commerce, et ruiné par une confiance dans les assignats, qui fait plus l'éloge de sa bonté que de la leur, vient de se *rétablir* rue Montorgueil, près le passage du Saumon, où il continue avec succès ses excellens pâtés de jambon de Bayonne, et où il confectionne

M. Bouchon.

M. Le Sage.

dans tous les principes de l'art, ces pâtisseries fines et variées, l'ornement des thés les plus opulens.

Entrons dans la rue Mandar, et nous nous trouverons resserés entre deux rochers fameux, contre lesquels vient échouer, chaque jour, la bourse des friands amateurs d'huîtres vertes et blanches. Nous voulons parler du Rocher de Cancale et de celui d'Etretat. C'est là qu'on mange à toute heure les meilleures huîtres de Paris. Il s'y en fait une consommation si prodigieuse, que bientôt leurs seules écailles, s'élevant au niveau des plus hautes maisons de cette rue, pourront devenir elles-mêmes de véritables rochers. Ces deux messieurs tiennent aussi chacun un restaurant, en sorte qu'on dîne fort bien et fort chèrement chez eux, tout en y mangeant des huîtres.

Rocher de Cancale. Rocher d'Etretat.

Nous aimerions, en retournant dans la rue Montmartre, à nous arrêter chez M. de Launey, dont la boucherie fait face au corps-de-garde de la pointe Saint-Eustache. Nous y serions invités par la très-belle viande qui décore son étal, et par un phéno-

M. de Launey.

mène qui meuble glorieusement son comptoir (1); mais comme l'on nous a assuré que, depuis l'établissement des nouveaux poids, l'on ne trouve jamais son compte dans les pesées de cette boutique, nous nous en sommes écartés. Il se peut, au reste, que ce ne soit qu'une erreur; mais il est très-sûr, au moins, que cette erreur ne se commet jamais qu'au préjudice des acheteurs. Lorsqu'on se trompe toujours ainsi, l'on est bien sûr de ne se ruiner jamais.

Epiciers en gros.

Un aimant des plus forts nous attire à la Halle; nous y resisterons un moment pour entrer dans la rue de la Grande-Truanderie, où se tiennent les plus forts épiciers en gros de Paris, dont la plupart s'humanisent maintenant jusqu'à faire le demi-gros; c'est-à-dire qu'ils consentent à vendre jusqu'à la livre, la brique ou le litre inclusivement, selon la nature des marchandises. C'est dans cette rue qu'il faut faire ses provisions de sucre

(1) Une bouchère brune et svelte, tandis que toutes celles de Paris sont blondes et grasses! telle est Mde. de Launey, et de plus, fort jolie et très-gracieuse.

de cassonade, de savon, d'huile, de café, de thé fin et d'épiceries fines. Ces gros matadors tiennent à déshonneur qu'on les annonce; ils pretendent que leurs *vieilles baraques* (c'est ainsi qu'ils nomment modestement leurs maisons de commerce), ne sont point dans cet usage; et il est sûr qu'elles peuvent en effet se passer de ce secours. Mais comme, dans cet Almanach, nous ne devons avoir rien de caché pour le public, nous espérons que MM. Martignon et compagnie, successeurs de l'illustre maison Pochet, qui même y fait encore commandite, ne s'offenseront point si nous les désignons ici comme tenant le magasin le mieux assorti dans les articles que nous venons d'énumérer.

M. Martignon.

Enfin, cédant à l'impatience de nos lecteurs, nous entrons, sans plus de retard, à la Halle. C'est là qu'à chaque pas que l'on fait, l'on sent que l'on a des vœux à former et des regrets à ressentir. On voudroit tout envahir, tout emporter, pour alimenter sa cuisine. C'est là surtout qu'on sent, plus que par-tout ailleurs, l'avantage d'être riche. Aussi ne conseillons-

La Halle.

nous point au pauvre rentier de traverser ce lieu célèbre où toutes les tentations se trouvent réunies. Il n'en rapporteroit que de douloureux souvenirs et d'impuissans regrets.

Marée. La marée est ce qui frappe les yeux, et ce qui s'empare d'abord de votre odorat, en entrant à la Halle. Tous les monstres de l'Océan, grands et petits, pères et mères, frères et sœurs, enfans même, s'y donnent, chaque matin, un rendez-vous qui n'est jamais interrompu que dans les très-courts jours d'une excessive chaleur. C'est là que l'orgueilleux saumon, le fier esturgeon et le majestueux turbot se trouvent côte-à-côte avec le merlan modeste, le maquereau patelin et l'humble hareng ; ils y sont réunis non pas ainsi que dans la mer ; mais comme nous le serons tous un jour dans l'empire des morts, c'est à-dire, dans le sein d'une égalité parfaite.

Mad. Dieu. Le temps nous presse, et forcés de n'indiquer dans ce genre qu'une seule maison, nous nommerons madame Dieu, comme la marchande de marée le plus souvent entourée de monstres. En s'assurant bien de leur fraîcheur,

l'on sera bien certain de n'être jamais trompé par elle.

La volaille abonde à la Halle; mais elle n'y vient que de la seconde main, c'est dire assez qu'elle y est toujours plus chère qu'à la Vallée, première et inépuisable source de tout le poil et de toute la plume qui se vendent à Paris

Tripières.

Le commerce des *issues* est très-considérable à la halle, où les tripières tiennent leur *rang* tout aussi bien que les rôtisseurs. C'est là que les pieds de veau et les rognons de mouton, leurs cervelles respectives, les têtes de tous deux, les foies et les ris du premier, les langues du second, etc., se trouvent en grande abondance, et la boutique de madame Beaucage, mérite en ce genre d'être indiquée. D'autres tripières plus modestes, mais qui n'en font pas moins partie de la communauté, vendent des issues d'un ordre inférieur; telles que des pieds de mouton, les cœurs, les mous, les foies et les palais du bœuf, les tetines de la vache, etc. Ce commerce n'est pas sans doute aussi glorieux que l'autre; mais chaque chose a son prix, et ces dames s'estiment tout autant que

Mde. Beaucage.

si elles vendoient des têtes et des oreilles de veau; tant il est vrai que la vanité trouve toujours un petit coin pour se nicher dans ce bas-monde, et surtout chez les dames.

Herbes et Légumes.

Les vegétaux de toute espèce abondent à la Halle, dans une telle quantité, qu'on en a divisé le commerce entre les marchandes d'herbes et celles de légumes proprement dits. Ainsi celle qui vend des carottes ne vend point de petits pois, et les navets et les choux-fleurs ne se trouvent point réunis dans les mêmes mains. Parmi les marchandes de légumes les mieux assorties, nous nous plaisons à nommer madame Noël, qui fournit les plus gros restaurateurs. Cette vente continuelle, et à chaque instant du jour, offre, ainsi que la marée, de grandes variations dans ses prix, et le thermomètre a sur eux une inconcevable influence. C'est ainsi qu'on voit le maniveau de champignons passer quelquefois de dix sols à six francs, dans le cours de la même semaine, et la botte de persil sauter, dans le même temps, de deux sols à trois livres. Il faut une grande habitude de la Halle pour n'être étonné de rien.

Mde. Noël.

Le poisson d'eau-douce a plus de fixité. Le médiocre est, surtout l'hiver, à un prix assez raisonnable. Mais les grosses carpes, et surtout les anguilles, y sont presque toujours assez chères. Dans la semaine-sainte, elles deviennent inabordables. Quant au brochet, il ne faut s'en approcher qu'avec précaution, surtout si c'est un monstre.

Poissonnerie.

A l'exception des gougeons, brêmes et ablettes, tout le poisson d'eau-douce se vend vivant à la halle. Il faut se méfier de celui qui n'est plus, et sur lequel on vous lâche très-facilement la main.

Les écrevisses, les limaçons et les grenouilles s'y vendent également vivans. Ces deux derniers, dont nous avons omis de parler dans notre Calendrier, sont un manger très-recherché, lorsqu'ils ont passé par les mains d'un cuisinier consommé dans son art.

Mds. de Beurre et d'Œufs.

Le commerce du beurre et des œufs est tenu, à la Halle, par les mêmes marchands, qui cumulent souvent avec cette vente celle des fromages de Brie, de Marolles et de Neuchâtel. Ce sont de fort capitalistes, qui tirent en

droiture, ou achètent en gros sur le carreau. Ils approvisionnent toutes les fruitières de Paris, et vendent ainsi tout-à-la-fois au quintal et à l'once. L'on ne dira pas que ce soit là être fier. Ils se tiennent sous les piliers des potiers d'étain, et l'on y distingue avantageusement M. Theurlot.

M.Theurlot.

Fruitiers.

Le commerce des fruits n'est pas moins considérable à la Halle que celui des autres denrées; mais il y est plus apparent; et le coup-d'œil que présentent les superbes étalages des boutiques de la rue du marché aux Poirées, est vraiment unique. C'est là qu'on peut dire avec Boileau :

Paris est pour le riche un pays de Cocagne;
Sans sortir de la ville, il trouve la campagne.
Il peut dans son jardin, tout peuplé d'arbres verts,
Recéler le printemps au milieu des hivers.

Avec cette différence cependant qu'au lieu d'inutiles arbres verts, le riche trouve dans le jardin de la Halle (le plus riche potager de l'Europe), des fruits de toutes les saisons, qui semblent y être venus comme par enchantement. On y voit des fraises au mois de janvier, des raisins à

Pâques, et des ananas toute l'année. Le cours du soleil est interverti, les saisons sont mêlées, et les deux hémisphères se confondent pour ajouter un plat de plus aux brillans desserts de nos modernes Lucullus.

Parmi ces fruitiers-orangers, qui mériteroient à eux seuls qu'on fît, pour les voir, le voyage de la Halle, nous nous bornerons à citer M. Clément et madame veuve Fontaine, si célèbre avant son deuxième mariage sous le nom de Prie-Livernois.

M. Clément. Mde. veuve Fontaine, ci-devant veuve Prie-Livernois.

Sans sortir du même alignement, nous trouverons les plus beaux magasins d'épiceries de Paris, et les plus superbes étalages, dans la partie des salaisons, fruits confits et fruits secs. Les anchois de Nice, les harengs d'Hollande, la morue verte, les huîtres marinées, le thon mariné, les olives farcies, les câpres fines, les cornichons confits, vous appellent à l'envi : les pruneaux de Tours et d'Agen, de toutes qualités; les raisins secs, jubis, muscats, et de Malaga; les figues fines et mi-fines d'Olioules, et les grosses de Calabre; les poires et pommes tapées de Reims, les dat-

Epiciers de la Halle.

Fruits secs et salaisons.

tes, les jujubes, les brignoles fleurettes, en garenne et en boîtes; les avelines, les amandes princesses, en coque et cassées; les pistaches vertes, etc., ne vous laissent pas le temps de respirer dans ces étonnans magasins, qui ne sont ouverts que de jour, et où l'on voit pendre, en guise de lustres, d'énormes jambons de Bayonne.

Ces boutiques sont au nombre de cinq à six, et c'est là que la plupart des marchands de comestibles du Palais-Royal se fournissent des articles qu'ils ne reçoivent pas en droiture par les courriers : la plus apparente, l'une des mieux assorties, et où l'on est traité le plus favorablement pour les prix, est celle de la Truie qui file, si célèbre autrefois, qui avoit entièrement dégénéré dans les dernières années de M. Mauduit, et qui, dans les mains de M. Pelletier, jouit aujourd'hui du plus grand éclat. Nous citerons après lui les deux Provençaux et les Moissonneurs.

M. Pelletier. Les deux Provençaux. Les Moissonneurs.

Quelque peine que nous éprouvions à quitter la Halle, il faut pourtant nous en arracher, si nous voulons achever

notre petit Voyage; et nous devons au moins un coup-d'œil à la rue des Lombards, non pour ses nombreux droguistes, mais pour ses aimables confiseurs, dont la renommée flaire comme baume dans toute l'Europe, où il n'est pas un enfant qui ne suce ses lèvres au seul nom de cette rue fameuse, le chef-lieu sucré de l'univers. C'est là que le sucre, depuis deux siècles, se combine de mille manières pour piquer la sensualité friande : c'est là que le carton, s'amollissant sous les doigts, prend mille formes variées, pour, sous le nom de surprises, et toutes ses cavités remplies d'excellens bonbons, devenir des étrennes sans conséquence. Nous devons dire cependant, que depuis la Révolution, ces jolis hochets de l'âge mûr ont un peu perdu de leur crédit; on s'attache davantage au solide, et la friandise trouve mieux son compte dans les bonbons en sacs, que dans ceux en surprises. Au reste, les confiseurs n'y ont rien perdu : car s'ils gagnent moins d'un côté, ils vendent beaucoup plus de l'autre; ce qui

Rue des Lombards.

Bonbons et surprises.

rétablit en leur faveur l'équilibre des bénéfices.

Feu M. Rousseau. Le *Fidèle Berger*, qui, depuis un siécle, a peu fait d'inconstans, jouit toujours de son ancienne réputation, et ne néglige rien pour la soutenir. Nous n'en dirons pas autant du *Grand Monarque*, si justement célèbre il y a quinze ans, et si complètement oublié aujourd'hui. Le nom peu démocratique de son enseigne y a beaucoup contribué dans les premiers temps de la Révolution. Dès-lors, le découragement s'en est mêlé, tout s'en est ressenti, et cette fameuse boutique ne vit plus même sur son antique renommée : c'est vraiment dommage;

M. Duval. car M. Duval est un véritable artiste.

M. Oudard. Mais si le public républicain s'est éloigné de la cour des rois, il faut convenir au moins qu'il est non-seulement resté fidèle à ses *Vieux amis*, mais qu'il leur donne aujourd'hui une préférence marquée sur tous les magasins de la rue des Lombards. C'est celui où l'on voit abonder le plus de monde, et surtout de marchands, pendant tout le cours de l'année ; et les marchandises s'y pèsent continuel-

lement au quintal, plutôt encore qu'à la livre. C'est la première fabrique de sucre-d'orge de Paris; il s'en fait, depuis la Circoncision jusqu'à la Saint-Sylvestre, trois ou quatre cuites, de trente à quarante livres chacune, par jour; et cette prodigieuse consommation est une suite de sa bonté autant que de son prix modéré. Tout se travaille en grand dans cette maison; confitures sèches et liquides, fruits au candi, sirops, dragées, pralines, sucre de pomme, sucre-tors, pastilles de guimauve, pistaches assorties, pâtes de jujubes et de guimauve, objets qui sont, comme l'on sait, les articles les plus courans et les plus solides de l'état de confiseur. Tout y est d'excellente qualité, fabriqué sans minutieuse recherche, mais dans les bons principes de l'art; et la manière loyale et coulante de traiter de M. Oudard, ne contribue pas moins que la qualité de ses marchandises à lui mériter la palme. C'est la maison qui fait le plus d'affaires, et d'affaires solides. Il expédie aux quatre coins de la France, et aux deux bouts de l'Europe.

M. Bordin. C'est une assez vilaine rue que la rue Simon-le-Franc, soit qu'on y entre par la rue Maubuée, soit qu'on y arrive par la rue Beaubourg, soit même qu'on en sorte par la rue Ste.-Avoie : cela n'empêche pas qu'elle ne renferme l'une des premières fabriques de moutarde et de vinaigre qu'il y ait dans Paris : nous dirions même la première, si celle de M. Maille (qui, par la mort de son successeur, Acloque, a passé dans des mains adolescentes) n'existoit plus. M. Bordin (1), par sa moutarde de santé et odorifère, et ses vinaigres de table et de toilette, qui ont figuré avec honneur à la dernière exposition des produits de l'industrie française au Louvre, s'est acquis une véritable gloire, et la reconnoissance de tous les Gourmands, dont il stimule journellement l'appétit. Sa moutarde, approuvée depuis ving cinq ans par la Faculté de médecine, et par les plus habiles chimistes actuels, est reconnue

(1) Au mois de messidor, sa fabrique sera transportée dans un très-beau local, rue St.-Martin, près celle de Venise.

pour autant favorable à la santé, que moutarde peut l'être : elle a plus de montant que celle de M. Maille, sans pourtant en avoir trop ; ses pots sont plus profonds, et ses prix moins élevés. Quant à son vinaigre, il a beaucoup de force ; mais peut-être est-il un peu trop parfumé, surtout celui qu'il appelle aromatique, et qui nous a paru trop bien justifier ce nom. Depuis plus de trente ans que M. Bordin exerce sa profession, qui est devenue un art, il ne cesse de travailler à perfectionner ses connoissances ; aussi chaque année ses marchandises acquièrent des qualités de plus ; son commerce est très-considérable, et il expédie sa moutarde dans les ports de mer par caisses de six à huit cents pots.

Puisque nous voilà si près de la rue Sainte-Avoie, et que nous sommes même obligés d'y passer pour nous rendre chez M. Corps, jettons un coup-d'œil sur la superbe fabrique de lampes à double courant d'air de M. Lange, leur, ou du moins l'un de leurs principaux inventeurs. Ce n'est point que nous y trouvions rien M. Lange.

de bon à manger ; mais un véritable Gourmand n'est point insensible au plaisir de voir une table splendide, magnifiquement éclairée ; et elle ne sauroit l'être mieux que par les lampes de M. Lange, qui a porté sa découverte et sa fabrique, ou plutôt son immense manufacture, au dernier degré de perfection. C'est l'une des plus belles de Paris, et des plus curieuses à visiter.

M. Corps. Il ne nous appartient point de décerner la palme, même dans l'art de varier toutes les formes du cochon ; mais s'il falloit porter un jugement dans cette partie, nous serions bien tentés de la donner à M. Corps, charcutier, rue St.-Antoine, près celle Cloche-Perche, très-renommée chez les Gourmets pour toutes les marchandises qui sortent de sa fabrique. Ses saucisses sont croquantes, et d'un excellent sel ; ses boudins sont de la crême en boyau ; ses andouilles délicates, sans être trop grasses ; ses cervelats, soit au poivre, soit aux truffes, soit à l'ail, rivalisent avec ceux de Lyon ; son fromage d'Italie, sans être trop gras, est d'une onctuosité rare ; son jambon a ce dégré de sel qui est le secret des grands hommes de l'art ; ses pieds de cochon farcis aux truffes

et aux pistaches, sont dignes de la table des Dieux : enfin ses langues n'ont jamais dit que d'excellentes choses. Aussi la foule est-elle chez M. Corps, malgré son éloignement du centre de Paris ; et n'a pas, de ses articles, qui veut : car malgré l'activité de cinq à six aides et de plusieurs commis, il ne peut suffire aux demandes verbales, ni à la correspondance.

La rue Saint-Magloire est sans contredit l'une des plus courtes de Paris, et cependant l'on y trouve adossés côte-à-côte deux magasins que les Gourmands visitent avec reconnoissance : l'un est la boutique de M. Malherbe, charcutier, l'un des plus habiles et des mieux assortis de la capitale, ce dont on s'étonnera peu en apprenant qu'il est le neveu de M. Corps, et que madame Corps elle-même a tenu pendant six mois cette boutique pour l'achalander, à quoi elle a très-bien réussi : l'autre est le magasin de M. Gueland, confiseur, qui, pour la partie des fruits à l'eau-de-vie, principale branche de son commerce, craint peu de rivaux.

M. Malherbe.

M. Gueland.

Veau qui tête.

Nous ne passerons certainement pas dans la rue de la Joaillerie sans nous y arrêter. L'antique Châtelet est tout-à-fait renversé ; mais l'aimable Veau qui tète, toujours sur ses quatre pieds depuis deux siècles, nous invite gracieusement à y faire une station. Son domicile à l'air d'un mauvais cabaret borgne, quoiqu'il soit décoré du titre fastueux de restaurateur : mais on y mange des pieds de mouton meilleurs que dans des salons dorés ; et ce mets, aussi simple que vulgaire, est si merveilleusement apprêté au Veau qui tète, qu'il n'est point de Gourmand, qui, au moins une fois dans sa vie, n'y ait fait un pélerinage, avec autant de dévotion, et surtout plus d'appétit, que les bons musulmans ne font celui de la Mecque.

M. Ravel.

Ajoutons que M. Bruno-Ravel, qui tient cette maison, ne borne point ses talens à la confection des pieds de mouton, et tous ceux qui, par exemple, auront mangé de ses anguilles piquées aux truffes, reconnoîtront en lui un cuisinier sorti de la bonne école.

Avant de traverser la rivière, voyons si nous n'avons rien oublié dans cette partie de Paris. Ah ! M.

Brigault, restaurateur, rue Fromenteau, jouissoit de quelque réputation : allons voir s'il la mérite toujours. Mais, quoi ! Sa porte, ci-devant ouverte à tout le monde, et son hôtel, le passage le plus commode et le plus fréquenté de Paris, sont impitoyablement fermés. Fuyons ! Un restaurateur qui, mû par quelque motif que ce soit, fait une telle insulte au public, ne mérite plus que le public se rende chez lui. Puisse-t-il, puisqu'il ferme ainsi sa porte au nez des gens, n'être jamais troublé dans son égoïste solitude ! M. Brigault.

Quoique le plus habile et le plus célèbre parfumeur de Paris n'ait aucun rapport avec la cuisine, nous ne pouvons nous empêcher de nous arrêter un instant dans la belle fabrique de M. Fargeon, rue du Roule, pour y goûter son excellente eau de fleurs-d'orange, si digne d'aromatiser les meilleurs entremets sucrés. M. Fargeon.

Pour y arriver, nous avons longé la rue des Prouvaires, où se trouvent les meilleurs fabricans de pâtes, façon d'Italie ; telles que le vermicelle, les lazagnes, les petites étoiles, et mille autres sortes ingénieusement variées, et nous avons distingué le magasin de

M. Cabaret. M. Cabaret, successeur de M. Guérin, comme l'un des mieux assortis, tant pour la qualité que pour le nombre des marchandises. Si vous voulez trouver dans la même rue un fort bon distillateur, tant pour les liqueurs que pour les sirops, entrez dans le beau

M. Sauvel. magasin de M. Sauvel, et vous aurez satisfaction. Nous ne parlons pas de

M. Baudson. M. Baudson, qui, dit-on, n'a conservé de ses sirops que leur extrême chèreté.

Rien ne nous empêche plus de passer le Pont-neuf, si ce n'est ces

Oranges du Pont-neuf. pyramides d'oranges et de citrons, qui font, du terre-plein qui le partage, le vrai jardin des Hespérides. Mais comme la plupart des marchandes qui les vendent, se fournissent chez les gros fruitiers de la Halle, nous y renvoyons nos lecteurs.

Café Conti. Mais à peine sommes-nous arrivés au bout, que l'embarras du choix nous arrête. De quel côté tournerons-nous nos pas, après avoir pris une tasse d'excellent chocolat (de la fabrique de M. Radamel) dans le café Conti, qui soutient avec honneur la réputation qu'il avoit autrefois, d'être l'un des meilleurs de Paris?

Parcourons la Vallée, qui est vraiment celle de Josaphat pour toutes les bêtes à plumes, et même pour quelques animaux à poils, tels que les lièvres et les lapins. C'est là que toute espèce de volatile, soit sauvage, soit domestique, se donne après sa mort un rendez-vous journalier; beaucoup même, tels que les pigeons, les dindes, y arrivent encore vivans; mais il est rare qu'ils en sortent avant d'avoir passé les sombres bords. Pour parler sans figures, la Vallée est, après la Halle, le lieu le plus cher aux Gourmands. On a vu dans notre calendrier nutritif un petit échantillon de ce qui s'y trouve. Nous nous contenterons de dire aux amateurs, que là, comme à la Halle, il faut vigoureusement défendre sa bourse, et n'avoir pas honte de mésoffrir, surtout dans les temps ordinaires, et lorsque le thermomètre est haut et l'atmosphère humide. Mais dans les fêtes gourmandes et les temps de gelée, l'insolence des factrices de la Vallée est à son comble, et elles vous surfont à peine d'un sixieme. Il faut donc prendre garde de les fâcher La Vallée.

alors; on s'en trouveroit mal. Le plus sûr est de s'abstenir de leur approche dans ces jours critiques, ou de ne les aborder qu'avec de gros fonds d'avance. Ces boutiques légères sont en général assez également bien garnies. Nous nous bornerons donc à citer celle de M. Massieu, comme l'une des plus honnêtes, et où l'on ne vous vendra jamais une vieille pour une jeune, un coq pour un chapon, ni une poule pour un poulet.

M. Massieu.

Il y a à gagner de n'aller à la Vallée que les jours de grands marchés, et de n'acheter qu'aux marchands forains. Mais il faut être fin connoisseur et bien sur ses gardes; car la probité n'est pas la vertu des gens de campagne, qui viennent vendre chat en poche à Paris. Ainsi, si vous n'êtes pas parfaitement prémuni contre toutes les ruses de la volaille, le plus sûr est de donner votre confiance à une factrice de la Vallée, et de vous abandonner ensuite à sa bonne foi.

Marmite perpétuelle.

M Deharme.

A propos de volailles, nous serions sinon ingrats, au moins injustes, de passer sous silence la marmite perpétuelle de M. Deharme, rue des

Grands-Augustins. Les chapons au gros sel n'ont qu'un pas à faire pour s'y rendre; et depuis quatre-vingt cinq ans que cette marmite est sur le feu, il y en a peut être passé dedans plus de trois cent mille. A toute heure du jour ou de la nuit que l'on se présente dans cette succulente maison, un chapon sort tout dressé de ce gouffre nutritif, où ils se régénèrent sans cesse d'une manière étonnante. Rien de plus délicieux, de plus sain, que ce relevé splendide qui se rend chez les amateurs au premier signe qu'ils lui font. Cette marmite, célebre dans toute l'Europe, est encore ce qu'elle étoit autrefois, et ces chapons sont un des meilleurs restaurans qu'on puisse offrir à un estomac délicat et délabré.

La rue de l'ancienne comédie française (rue des Fossés-Saint-Germain des-Prés) réclame un moment notre attention, ne fût-ce que pour prendre au café Zoppi (si fameux autrefois, et si cher aux gens de lettres sous le nom de Procope) les meilleures glaces en tasse de Paris, et même les plus copieuses, hiver comme été; et pour signaler M. Edon (frère

Café Zoppi.

M. Edon.

de l'estimable notaire de ce nom, rédacteur habile de presque tous les actes du quartier Saint-Antoine), comme l'un des meilleurs restaurateurs du faubourg Saint-Germain, et le meilleur de Paris peut-être pour la confection d'un déjeûner solide et distingué tout ensemble; tel, par exemple, que celui que nous avons décrit dans notre Calendrier. Son restaurant est le rendez-vous habituel de tous les riches Gourmands du quartier, qui ne font pas moins de cas de sa cave que de sa cuisine.

M. Gouet. Le pâtissier qui lui fait face, qui s'appeloit autrefois M. Courtois, et qui est aujourd'hui M. Gouet, fabrique d'excellentes tablettes de bouillon, fort gracieuses en voyage et dans toutes les circonstances où l'on est bien aise de manger une soupe grasse sans mettre le pot au feu.

M. Maille. La moutarde et les vinaigres du célèbre Maille, qui dut son talent à l'étude des sciences chimiques, et une partie de sa célébrité au commerce des gens de lettres, sont si connus, qu'il nous paroît inutile de nous y arrêter. Son magasin, toujours situé rue Saint-

André-des-Arcs, est tenu maintenant par les enfans de M. Acloque, son successeur; et quoiqu'ils n'aient point été élevés dans la moutarde, nous ne doutons pas que tous les secrets de M. Maille ne leur aient été fidèlement transmis.

Ce n'est pas la peine d'aller jusques dans la rue de Bièvre, au coin de celle Saint-Victor, pour nous assurer si M. Londeau, célebre charcutier d'autrefois, existe encore; et en cas qu'il ne soit plus, si sa boutique soutient sa bonne réputation. Nous avons donné dans cette partie des indications assez multipliées, pour familiariser nos lecteurs avec le cochon préparé dans toute sa gloire. M. Londeau.

Aussi-bien le temps nous presse, et tout nous appelle dans la rue de la Harpe, vis-à-vis l'ancien collége d'Harcourt, pour y admirer l'excellente fabrique de pâtés de jambons de Bayonne, tant illustrée par M. Lesage, et qui, dans les mains de M. Leblanc, son digne successeur, a pris une activité nouvelle. L'immense four de cette manufacture alimentaire, brûlant nuit et jour, pen- M. Leblanc.

dant toute l'année, peut à peine suffire à l'avide impatience des consommateurs, qui, dans le temps de Pâques surtout, sont à la queue chez M. Leblanc. C'est qu'ils sont bien sûrs que tous les jambons qui sont emprisonnés dans ces croûtes savantes, sont nés natifs de Bayonne; et s'ils en doutoient, M. Leblanc les introduiroit dans sa succulente bibliothèque, l'une des curiosités de Paris les plus faites pour ravir l'œil d'un Gourmand, et que nous avons décrite dans notre Calendrier. M. Leblanc soutient également la réputation que M. Lesage devoit aussi à ses petits pâtés, qu'on venoit chercher de toutes les extrémités de Paris. C'est en tout une excellente boutique.

Têtes de Veau du Puits-Certain.

M. Cauchois.

Mais si nous épuisons pour elle nos éloges, que réserverons-nous donc pour celle du Puits-Certain, l'unique fabrique des Têtes de veau farcies, et où M. Cauchois, successeur de MM. Varin et Fromont, a laissé bien loin derrière lui ses devanciers; car par le haut degré d'excellence auquel il a porté ce succulent ragoût, il peut passer pour en être l'inventeur. Nous renvoyons pour la description de ces

têtes savantes, à ce que nous en avons dit à différentes reprises dans les Petites Affiches de M. Ducray-du-Minil, le journaliste de Paris le plus connoisseur en bonne chère, et sous ce rapport le plus digne d'apprécier notre travail. M. Cauchois mérite des autels pour ses Têtes de veau, qui font souvent tourner la sienne, par la multitude de demandes dont il est accablé. Il en mérite aussi pour ses pâtés chauds, soit montés, soit en simples godiveaux, pour ses pâtés froids de gibier, surtout de bécasses, pour ses tourtes de frangipane, ou mi-parties, etc. Enfin, tout ce qui sort de sa modeste et peu apparente boutique (rue du Mont-St.-Hilaire), dont lui seul gouverne le four, et dont il fait les honneurs avec une simplicité et une politesse dignes de l'ancien régime, et qui prouvent que ses succès ne l'ont point aveuglé, atteste l'artiste le plus distingué et le plus consommé dans son art.

Nous ne pourrions mieux terminer notre Voyage qu'en entrant dans ce four dont il sort à toute heure tant de bonnes choses. Mais puisque nous voici à moitié chemin de la montagne,

allons jusqu'au sommet, ne fût-ce que pour goûter (dans la rue des Amandiers), de très-bon pain d'épice, d'excellentes nonettes, gimblettes et croquignoles de la fabrique de M. Hémart, où pend pour enseigne la ville de Reims, que l'on retrouve toute entière dans ses marchandises.

M. Hémart.

Il est temps de retourner à notre point de départ, et de rentrer au logis. Aussi nous ne nous arrêterons pas même dans le bon restaurant de M. Billiotte, quoique, faisant face au pont Royal, il se trouve sur notre chemin; et nous réservons pour une autre occasion une promenade aux Champs-Elysées, où les restaurateurs Lebœuf et surtout du Bertret meriteroient bien de nous fixer, sauf à nous parfumer la bouche en sortant de chez eux avec les briques de M. Mazurier, l'un des plus habiles glaciers de Paris.

M. Billiotte.

M. Lebœuf.

M. du Bertret.

M. Mazurier.

Ainsi parvenus à notre point de départ nous allions nous séparer, lorsque le Gourmand qui nous servoit de guide dans cette course savante, se frappant le front, comme un homme qui a oublié quelque chose d'important, nous pria de l'accompagner *seulement*, jus-

qu'à la Place Royale pour y admirer, dans la boutique de Mme. Lambert, l'une des meilleures fabriques de fromages à la crême de Paris. Quoique très-fatigués, nous n'hésitâmes point à remplir ce devoir, et nous en fûmes recompensés par de petits pains de beurre au lait d'amande, et des fromages panachés, moitié-glacés, moitié-fouettés, à la rose, à la fleur-d'orange et à la vanille, qui sont l'un des plus veloutés alimens qui puissent traverser le palais d'un homme sensuel. Madame Lambert.

Pardon, ami Lecteur, de vous avoir fait faire un aussi long voyage. Mais nous avons encore ménagé vos jambes, car nous sommes bien sûrs d'avoir passé sous silence plus d'un artiste estimable, très-digne d'être fêté par notre appétit. Nous y reviendrons dans une autre édition, si votre indulgence nous permet de vous l'offrir.

FIN DE L'ITINÉRAIRE NUTRITIF.

## VARIETÉS NUTRITIVES.

MAXIMES, RÉFLEXIONS, ANECDOTES,
FOLIES GOURMANDES,

*Mêlées de quelques principes généraux de bonne-chère.*

Principes Gourmands. IL faut manger sa soupe bouillante, et prendre son café brulant. Heureux ceux qui ont le palais délicat et le gosier pavé !

Le fer ne doit jamais approcher du poisson dès qu'il est sur la table.

Un maître de maison qui sait vivre, offre jusqu'à trois fois à chacun des convives du même plat : il doit venir au secours des appétits timides, car il en existe encore, surtout parmi les Gens de lettres.

Le plus grand outrage qu'on puisse

faire à un Gourmand, c'est de l'interrompre dans l'exercice de ses mâchoires. Il est donc de la dernière inconvenance de rendre visite à des gens qui mangent. C'est troubler leurs jouissances, les empêcher de raisonner leurs morceaux, et leur causer des distractions fâcheuses.

Il n'est guères moins impoli d'arriver à un diner commencé dont on devoit être; ainsi lorsque les gens sont à table, les convives survenans doivent s'abstenir d'entrer, dussent-ils jeûner tout le reste du jour en punition de leur inexactitude.

Un véritable gourmand ne se fait jamais attendre.

Le vin du crû, un dîner d'ami, et de la musique d'amateurs, sont trois choses également à craindre.

La méthode de servir plat à plat est la rocambole de l'art de bien vivre. C'est le moyen de manger chaud, long-temps et beaucoup; chaque plat étant alors un centre unique auquel viennent aboutir tous les appétits. —

Rien ne paralyse plus l'appétit que la présence des valets à table. Ils ne doivent entrer que pour apporter les plats et se retirer aussitôt; les *servantes* faisant le service courant des assiettes. Il seroit même mieux encore de faire passer chaque mets dans un tour, sauf à l'un des convives de se lever pour l'aller prendre. Mais il y a des moyens mécaniques qui leur évitent jusqu'à cette peine.

C'est un grand abus que l'usage qui charge quelques-uns des convives de dépecer les grosses pièces : comme c'est une corvée d'autant plus grande, qu'une politesse mal-entendue oblige le dépeceur à ne garder pour lui que le plus mauvais morceau, chacun cherche à l'éviter. Elle tombe donc ordinairement sur les plus mal-adroits, et le rôti s'en ressent.

Un maître de maison doit savoir disséquer et servir toute espèce de viandes et de poissons, selon les principes de l'art. Cela faisoit autrefois partie intégrante de la bonne éducation, et il y avoit dans l'ancien régime

des maîtres à découper, comme des maîtres de danse.

Les Allemands nous sont en cela bien supérieurs. Chez eux c'est le sommelier qui découpe. Il enlève chaque pièce dès qu'elle a paru, et la rapporte divisée avec une adresse dont on ne peut se former une idée. Alors elle fait le tour de la table; chacun se sert lui-même à son rang et selon son goût. Voilà ce qui s'appelle savoir tirer parti d'un bon dîner.

La principale étude d'un maître de maison, à table, doit être l'état de l'assiette de chacun des convives; et son premier devoir, de la tenir toujours garnie, ainsi que son verre plein. Il doit avoir horreur du vide.

La digestion est l'affaire de l'estomac, et les indigestions celle des médecins.

Les valets ne doivent jamais enlever un service qu'il n'en aient reçu l'ordre du maître de la maison; et le maître ne doit jamais donner cet ordre sans s'être assuré que les convives ont *renoncé* sur tous les plats.

Le morçeau le plus délicat d'une poularde rôtie, c'est l'aile. Le meilleur d'une volaille bouillie, c'est la cuisse, surtout si cette cuisse est blanche, grasse et charnue. Depuis quelques années, les dames s'attachent aux croupions; et si ce sont des perdrix, à l'estomac.

On distingue, dans un aloyau, le morceau du procureur et celui des clercs. Le dernier est le moins tendre. Il nous semble que ce devroit être le contraire, car rien n'est ordinairement plus coriace qu'un vieux procureur.

La queue d'un lapin ou d'un lièvre, est le morceau de distinction du poil. C'est une espèce de ballon d'essai qu'on offre au plus qualifié des convives; ensuite le rable, puis les cuisses, qu'on ne serre jamais.

Selon les fameux Réglemens du célèbre M. Aze, en grande vigueur dans plus d'une société de Paris, l'on encourt une amende de 500 fr., si, ayant accepté l'invitation à un diner, on néglige de s'y rendre. Cette amende est réduite à 300 fr., si l'on a prévenu

48 heures d'avance qu'on ne le pourroit pas. Plus tard, on l'encourt toute entière.

Le même M. Aze disoit qu'il vaut mieux se griser avec du vin qu'avec de l'encre, parce que c'est moins noir. C'étoit là l'un de ses meilleurs bons mots.

Toutes les cérémonies lorsqu'on est à table vont toujours au détriment du dîner. Le grand point c'est de manger chaud, proprement, long-temps et beaucoup.

Les vrais Gourmands ont toujours achevé leur dîner avant le dessert. Ce qu'ils mangent par-delà le rôti n'est que de simple politesse.

C'est insulter un maître de maison, que de laisser des morceaux sur son assiette, ou du vin dans son verre.

C'est s'inviter à diner pour une autrefois que de plier sa serviette ; aussi, cela ne se fait point à Paris, à moins qu'on ne soit extrêmement libre dans la maison.

Toutes les fois que l'on vous invite en général et sans fixer de jour, c'est que

l'on veut vous faire une politesse insignifiante, et l'on se trouveroit dupe d'être pris au mot. Les seules invitations acceptables se font à jour nommé, et même par écrit, parce que, dans tous les cas, le billet fait titre.

---

Maximes et réflexions nutritives.

De toutes les actions de la journée d'un Gourmand, le dîner étant la plus importante (surtout depuis qu'on ne soupe plus), on ne sauroit apporter une attention trop scrupuleuse à tout ce qui y a rapport.

Il est presque aussi malhonnête d'arriver trop tôt pour un dîner, que de survenir trop tard; surtout dans les ménages bourgeois, où l'hôtesse s'occupe par elle-même de la cuisine.

Se faire attendre au-delà de l'heure fixée, c'est s'exposer à faire languir les entrées, et retarder les entremets. Aussi, chez les véritables Gourmands, l'on se met à table au coup de l'horloge, puis l'on ferme la porte.

Il est commode de dîner tard, parce qu'on peut alors concentrer toutes ses pensées sur son assiette, ne songer qu'à ce qu'on mange, puis s'en aller coucher après.

Un vrai Gourmand aime autant faire diète, que d'être obligé de manger précipitamment un bon dîner.

Cinq heures à table sont une latitude raisonnable, pour un dîner nombreux et une chère recherchée.

Les dîners fins se font en petits comités. Et comme une fricassée de poulets ne sauroit être parfaite si l'on en met plus de trois, de même un repas de foncés amateurs ne doit pas excéder dix couverts.

Quelques personnes redoutent à table une salière renversée, et le nombre treize. Ce nombre n'est à craindre qu'autant qu'il n'y auroit à manger que pour douze. Quant à la salière, l'essentiel est qu'elle ne verse point dans un bon plat.

Le fromage est le biscuit des ivrognes.

Toute chose a son prix dans ce bas monde, à plus forte raison un bon dîner. Si donc tel convive ne peut le rendre en nature, il faut qu'il s'acquitte d'une autre manière : la plus usitée c'est de mettre en avant sa langue au lieu de

sa bourse, et d'amuser la compagnie lorsqu'on est dans l'impuissance de la régaler. C'est ce qui s'appelle payer en monnoie de singe; mais cette monnoie a cours à Paris.

Les femmes qui, partout ailleurs, font le charme de la société, se trouvent déplacées dans un dîner de Gourmands, où l'attention, qui ne veut point être partagée, est toute entière pour ce qui garnit la table, et non pour ce qui l'entoure. Aussi dans ces importantes occasions, l'oie la plus stupide l'emporte sur la femme la plus aimable. Mais après le café, le beau sexe reprend tous ses droits. On prétend même qu'alors il en a acquis de plus vifs encore.

---

Visites.

La *visite de digestion* est un sacré devoir, auquel tout homme qui sait vivre, et qui n'a point perdu l'appétit pour une autre occasion, ne manque jamais. L'étendue de cette visite se règle, dans quelques pays, sur le degré de bonté du repas dont on s'acquitte ainsi. L'on en a vu durer trois heures. Bien des Amphitryons dispenseroient

tels et tels convives d'une aussi longue marque de reconnoissance.

Un article strictement obligatoire des fameux Règlemens de M. Aze (1) défend de médire de l'homme chez lequel on a dîné, et cela pendant un temps proportionné à l'excellence du festin. Pour un dîner ordinaire il est de huit jours ; mais il ne peut jamais excéder six mois, après lesquels M. Aze rend à la langue toute sa liberté. Mais il dépend toujours de l'Amphitryon de l'enchaîner de nouveau par une invitation faite en temps utile. On conviendra que, de toutes les manières d'empêcher de mal parler de soi, celle-ci n'est pas la moins aimable. M. Aze.

---

(1) Nous donnerons quelque jour au public ces Règlemens, à la suite des Mémoires de ce grand personnage. En attendant, l'on peut voir sa très-curieuse adresse, à la suite de l'énumération, plus curieuse encore, de tous ses titres, dans la Correspondance philosophique de Caillot Duval, l'ouvrage le plus original et le plus plaisant qui ait paru depuis bien des années : il s'en trouve encore quelques exemplaires chez Batilliot père, Libraire, rue du Cimetière-St.-André, n°. 15, à Paris, et peut-être aussi chez Desenne.

L'extrême légéreté de mœurs des habitans de Paris, fait qu'ils attachent trop peu de prix aux invitations nutritives. Sortant d'une époque où il s'y trouvoit plus de dîners que de dîneurs, ils croient que la reconnoissance doit être des deux côtés au moins égale; et pour justifier cette espèce d'ingratitude, ils demandent ce que l'Amphitryon feroit tout seul avec son grand dîner. Mauvaise logique! raisonnement d'un cœur faux et corrompu! car ce grand dîner n'existeroit point s'il n'avoit invité personne; et ce n'est que pour engraisser ses convives qu'il les attend et qu'il a fait autant de dépense. La reconnoissance d'un vrai Gourmand est plus réelle; et comme elle prend sa source dans son estomac, l'on ne sauroit mettre en doute sa sincérité.

En province, au contraire, et surtout dans les petites villes du midi, où l'on fait excellente chère, un grand dîner est une affaire d'Etat; on en parle trois mois d'avance, et la digestion en dure au moins six semaines.

---

Folie Gourmande.

Un Gourmand célèbre, qui dînoit

dans une société où l'on comptoit quelques profanes, c'est-à-dire, des jeunes-gens sobres, se trouva engagé dans une discussion dont les suites l'amenèrent à établir un parallèle entre les femmes et la bonne chère. En sa qualité de Gourmand, l'on pense bien qu'il donnoit la préférence à la table. Voici comment il s'y prit pour établir et prouver son opinion (1).

Discours d'un vrai Gourmand.

« Posons les principes, dit-il. Vous conviendrez d'abord, Messieurs, que les plaisirs que procure la bonne chère, sont ceux qu'on connoît le plutôt, qu'on quitte le plus tard, et que l'on peut goûter le plus souvent. Or, pourriez-vous en dire autant des autres ?

---

(1) Ce morceau a paru, il y a quelques années, dans le *Censeur dramatique*, tome 4, page 186. Mais outre que nous le faisons revivre avec des changemens, l'on conviendra, apres l'avoir lu, que c'étoit ici sa véritable place. D'ailleurs ce malheureux Censeur est oublié depuis long-temps, au grand contentement de certains comédiens, qui n'ont rien épargné pour le faire proscrire, et qui, enfin, en sont venus à bout. Ah! si l'Auteur avoit pu l'être aussi, quel complément de joie pour ces honorables Frères et amis !

Parallèle nutritif.

« Est-il une femme, tant jolie que vous la supposiez, fût-elle une demoiselle Weimer, ou une dame Recamier, qui puisse valoir ces admirables perdrix de Cahors, du Languedoc et des Cevennes, dont le fumet divin vaut mieux que tous les parfums de l'Arabie? La mettrez-vous en parallèle avec ces pâtés de foies d'oies ou de canards, auxquels les villes de Strasbourg, de Toulouse et d'Auch, doivent la meilleure partie de leur célébrité? Qu'est elle auprès de ces langues fourrées de Troies, de ces mortadelles de Lyon, de ce fromage d'Italie de Paris, et de ces saucissons d'Arles ou de Bologne, qui ont acquis tant de gloire à la personne du cochon? Pouvez-vous mettre un joli petit minois bien fardé, bien grimacier, à côté de ces admirables moutons des Vosges ou des Ardennes, qui, fondant sous la dent, deviennent un manger délectable? Qui osera la comparer à ces indicibles veaux de rivière de Pontoise ou de Rouen, dont la blancheur et la tendreté feroient rougir les Grâces mêmes? Quel est le Gourmand assez dépravé pour préférer une beauté maigre et

Avantages de la bonne chère sur les femmes.

chétive à ces énormes et succulens aloyaux de la Limagne ou du Cotentin, qui inondent celui qui les dépèce, et font tomber en pamoison ceux qui les mangent? Rôtis incomparables! c'est dans vos vastes flancs, source de tous les principes vitaúx et des vraies sensations, que le Gourmand va puiser son existence, le musicien son talent, et le poète son génie créateur! Quel rapport pouvez-vous établir entre cette figure piquante, mais chiffonnée, et ces poulardes de Bresse, ces chapons de la Flèche et du Mans, ces coqs-vierges du pays de Caux, dont la finesse, la beauté, la succulence et l'embonpoint exaltent tous les sens à-la-fois, et délectent merveilleusement les houppes nerveuses et sensitives de tout palais delicat? Et dans mes argumens, remarquez, Messieurs, que je ne comprends pas même les pâtés de mauviettes de Pithiviers, ceux de canards d'Amiens, ceux de guignards de Chartres; les rouges gorges de Metz, les perdrix de Carhaix, les langues fumées de Constantinople, le bœuf à l'écarlatte et fumé de Hambourg, le

cabillaud d'Ostende, les huîtres de Marennes, de Dieppe, de Cancale et d'Etretat; que je ne parle point du beurre de Bretagne, d'Isigny ou de la Prévalaye, ni de la délicieuse crême de Sotteville; que renonçant même aux armes que je pourrois puiser dans des argumens plus doux et plus sucrés, je passe sous silence les noix confites et la gelée de pommes de Rouen, les pruneaux de Tours, les poires de Rousselet et tapées, le pain d'épice et les nonettes de Reims, les mirabelles de Metz, les groseilles de Bar, le cotignac d'Orléans, l'épine-vinette de Dijon, les raisins de Roquevaire et de Corinthe, les figues fines d'Olioules, les prunes tapées de Brignoles, les raisins muscats de Pezénas, les prunes de Roi, et la fleur-d'orange pralinée d'Agen, les dragées et les pastilles à la rose et à la vanille de Montpellier, les pâtes d'abricots de Clermont, les confitures sèches de Beaucaire et de Béziers, etc. Que je ne vous cite pas même, renonçant aux forces qu'ils pourroient me fournir dans cette discussion, l'anisette de Bordeaux, l'eau-de-vie d'Andaye et

de Dantzick, l'eau de noyau de Phalsbourg, l'huile d'anis et de kirchwasser de Verdun, la crême de moka de Montpellier, l'eau de Colladon de Genève, l'huile de rose de Cette, l'huile de jasmin de Marseille (la meilleure de toutes les liqueurs indigènes), le ratafia de cerises de Louvres et de Grenoble, l'eau de la côte Saint-André; enfin, le baume humain, la crême de menthe, et les autres liqueurs de la Martinique, etc., etc. Sachez-moi donc gré, Messieurs, de mon silence, et voyez si vous pouvez établir quelque comparaison entre ces comestibles, ces boissons délectables, et les caprices d'une femme, ses humeurs, ses bouderies, et, osons trancher le mot, même ses faveurs. Figurez-vous les mets que j'ai énoncés d'abord, préparés par des cuisiniers de la nouvelle France, torréfiés par des rôtisseurs de Valogne; enfin, dépécés par des sommeliers d'Allemagne, et puis soutenez encore votre opinion!..

« Résumonsnous donc, et convenez que les jouissances que procure la bonne chère à un riche Gourmet, doivent être mises au premier rang; que,

bien autrement prolongées que celles qu'on goûte dans l'infraction du sixième commandement de Dieu, elles n'amènent ni langueurs, ni dégoûts, ni crainte, ni remords; que la source s'en renouvelle sans cesse, sans jamais s'épuiser; que loin d'énerver le tempérament ou d'affoiblir le cerveau, elles deviennent l'heureux principe d'une santé ferme, d'idées brillantes et de vigoureuses sensations. Ainsi, loin d'enfanter des regrets, de disposer à l'hypocondrie, et de finir par rendre un homme insupportable à lui-même, et trop souvent aux autres, on leur doit au contraire cette face de jubilation, le cachet distinctif de tous les enfans de Comus, bien différente de ce visage pâle et blême, le masque ordinaire des amoureux transis ».

Tel fut le discours de notre Gourmand. Nous ignorons s'il ramena tout le monde à son avis; mais ce que nous savons positivement, c'est que le lendemain l'on compta dans cette société plus d'une Ariane et *cinq ou six indigestions.*

---

Anecdotes. M. de L.... étoit dans son temps

le plus illustre Gourmand de Paris, et ce n'est pas peu dire. Riche financier, il n'avoit besoin que de beaucoup d'appétit pour se satisfaire : aussi toutes les casses de son bureau et tous les tiroirs de son secrétaire étoient-ils remplis de tout ce que la France produisoit alors de meilleur, et qu'il tiroit en droiture, ayant par sa place tous les courriers de la malle à ses ordres. Il mordoit dans un pâté de foies gras, comme dans une brioche, avaloit les truffes comme des échaudés, et ses petits pains étoient de gros cervelas. Mais sa femme, qui redoutoit sans doute le veuvage, ne cessoit de le contrarier dans ses goûts, et il étoit obligé de s'enfermer pour s'y livrer sans obstacle. Enfin il tombe malade, et le premier remède que les médecins prescrivent à un Gourmand, c'est la diète. C'étoit pour le nôtre le pire de tous, et il l'auroit sans doute bien mal observé sans la vigilence de madame de L . . . . qui, s'emparant de toutes les clefs, et s'établissant sa garde-malade, le mit absolument en tutelle, ainsi que l'est dans sa propre maison tout homme forcé de s'aliter.

La Mouillette inutile.

Les remèdes opèrent, et M. de L....
entre en convalescence. On lui permet
enfin de manger ; et le médecin, qui
connoissoit le foible de son malade,
prescrivit scrupuleusement la dose des
alimens, qui consistèrent pour cette
première fois en un œuf frais, accompagné d'une seule mouillette. M. de
L.... auroit bien voulu que cet œuf
fût celui d'une autruche, plutôt que
celui d'une poule ; mais il s'en dédommagea sur la mouillette. Il fit acheter
le pain le plus long qu'on put trouver
dans Paris, ensorte que cette mouillette avoit plus d'une aune et pesoit
près d'une livre. Madame voulut
contester, mais il n'y eut pas moyen,
puisque l'ordonnance étoit suivie à la
lettre. On apporte l'œuf en grande
pompe ; on met le couvert sur le lit
du malade, qui se dispose à jouer des
mâchoires. Mais en suçant le lait de
cet œuf frais, il huma si fort, qu'il
avala le jaune en même temps ! O
fâcheux accident, déplorable précipitation, qui rendoit cette belle
mouillette inutile ! Aussi, madame de
L.... la fit-elle emporter gravement
avec la coquille. M. de L.... en pensa

retomber malade de désespoir. Il n'en fut consolé qu'à sa première indigestion.

Le Poulet d'Inde.

C'est le même à qui son médecin, dans une occasion semblable, ayant permis, et toujours par écrit, une cuisse de poulet, ajouta . . . . . . *dinde* au bout de la ligne; ce qui, comme l'on voit, changeoit solidement l'état des choses.

Le Curé bien avisé.

Des dames habitant le château de ***, voulant tirer une petite vengeance du curé du lieu (homme renommé dans toute la province pour sa gourmandise), ou seulement s'amuser à ses dépens, imaginèrent de lui jouer ce tour. Ce curé, recherché dans ses goûts, faisoit plus de cas de la chère fine et délicate, que de la grosse chère. Cependant, comme il étoit grand mangeur, il ne se montroit difficile que lorsqu'il y avoit à choisir. Ces dames fondèrent là-dessus leur espièglerie. M. le curé, invité au château, trouva la table chargée de grosses pièces, viande commune, entremets nourrissans, etc., et rien de plus. Il se livra donc à

son appétit, prenant le temps comme il venoit, et se consolant de l'absence des ortolans par la présence des aloyaux. Les dames ne mangèrent presque point, et il ne s'en inquiéta guères; mais, ne voilà-t-il pas qu'au lieu du dessert, on met sur table un second dîner, composé d'entrées délicates, gibier fin, petits pieds, et le tout accommodé de la manière la plus attrayante. Notre curé, qui en avoit jusqu'à la gorge, devient furieux à cet aspect, apostrophe durement les dames, se lève de table, et sort très-en colère, sans vouloir rien écouter, et sans qu'on puisse le retenir. Les dames se reprochoient déjà d'avoir poussé la plaisanterie trop loin, lorsque le curé, reparoissant, feint d'être appaisé, se rasseoit, et mange comme quatre. On devine ce qu'il avoit été faire pendant sa courte absence.... Mais, ce qui n'est pas moins sûr, c'est que les mystificatrices, mystifiées à leur tour, comprirent par-là qu'il ne faut jamais s'attaquer à un véritable Gourmand sur le chapitre de la bonne-chère.

Le Capucin subtil.

Des jeunes gens voulurent un jour

s'amuser également aux dépens d'un bon père capucin, qu'ils avoient invité à dîner. On servit un fort beau cochon-de-lait à la broche ; on pria le religieux de le découper ; et comme il s'y disposoit, le plus vigoureux des jeunes gens prit la parole, et lui dit : « Mon père, prenez garde » à vous ! car nous avons irrévocablement décidé, entre nous, de » vous traiter absolument de même » que vous allez traiter cet animal ; » et vous pouvez être sûr que, soit que » vous lui coupiez un membre, ou » même la tête, il vous en arrivera » à l'instant tout autant. Jamais la loi » du Talion n'aura été plus rigoureusement exécutée ». Le capucin, sans s'effrayer, fit au cochon ce que nous avons dit (dans notre calendrier), qu'il falloit faire aux dindes de la Vallée, pour s'assurer qu'elles ne sont point amères ; puis s'adressant aux jeunes convives : « Messieurs, dit-il, » je vous prie de m'en faire autant, » selon votre menace. Vous voyez » qu'elle ne m'effraye point ». Qui fut sot alors ? ce furent les mistificateurs. Ainsi seront traités tous ceux

qui, voulant se jouer d'un Gourmand, croiront avoir plus d'esprit que lui. Nous voulons bien leur apprendre ici, que jamais un sot n'a mérité ce nom.

Potage de 60 fr.

Nous ne pourrons mieux terminer ce volume qu'en disant quelque chose d'un potage de soixante francs, sur lequel les renseignemens nous sont parvenus trop tard pour en donner la recette en son lieu. Comme le temps et l'espace nous manquent également pour la placer ici, nous nous bornerons à dire que ce phénix des potatages, qui, vu le cours actuel des denrées, reviendroit aujourd'hui à plus de 90 francs, est de l'invention de M. Camerani, ci-devant Scapin de la Comédie italienne, et qui, par la profondeur de ses connoissances dans toutes les parties de l'art alimentaire, méritoit d'en être l'Arlequin. Soixante livres une soupe pour deux personnes! Quel texte à méditer pour un Gourmand! Nous l'abandonnons en finissant aux profondes réflexions de nos honorables lecteurs.

*Fin de l'Almanach des Gourmands.*

# TABLE ALPHABÉTIQUE

*DES sommaires et des matières principales renfermées dans l'Almanach des Gourmands.*

ABLETTES (des). . . . . page 91
Agneau (de l'). . . . . . . . . . . . . 93
Aigrefeuille (M. d'). . . . . . . . . . vij
Alambic littéraire (de l'). . . . . . . . ij
Albran (de l'). . . . . . . . . . . . . 116
Aloses (des). . . . . . . . . . . . . . 92
Alouettes (des). . . . . . . . . . . . 46
Américains (hôtel des). . . . . . . . 173
Amphitryons (des). . . . . . . . . . 158
Anecdotes gourmandes. . . . . . . . 230
Anguilles (des). . . . . . . . . . . . 89
Août. . . . . . . . . . . . . . . . . 114
Artichauts (des). . . . . . . . . . . 122
Asperges (des). . . . . . . . . . . . 98
Avantages de la bonne-chère (des). . . 226
Avertissement de l'Editeur. . . . . . . i
Avis. . . . . . . . . . . . . . . . . . 11
Avis du Libraire. . . . . . . . . . . . v
Avril. . . . . . . . . . . . . . . . . 92
Aze (des réglemens de M.). . . . . . 218
Barbillons (des). . . . . . . . . . . . 90
Barboteurs (surn. des canards dom.). . 75
Barbue (de la). . . . . . . . . . . . . 82
Bartavelles (des). . . . . . . . . . . 42
Baudouin (M.). . . . . . . . . . . . 181

Baudson (M.). . . . . . . . . page 204
Beaucage (Mde.), tripière. . . . . . . 189
Beauvilliers (M.), restaurateur. . . . . 164
Bécasse (de la). . . . . . . . . . . . 37
Berly (M.), restaurateur. . . . . . . 168
Berthellemot (M.), confiseur. . . . . . 180
Beurre (du). . . . . . . . . . . . . 103
——— (marchands de). . . . . . . . 191
Biennait (M.), rôtisseur. . . . . . . . 171
Billiote (M.), restaurateur. . . . . . . 212
Bœuf (du) et de ses diverses préparat. . 11
Bonbons (des). . . . . . . . . . . . 195
Bordin (M.), vinaigrier-distillateur. . . 197
Bouchon (M.), pâtissier. . . . . . . . 184
Brandades de merluche. . . . . . . . . 179
Brêmes (des). . . . . . . . . . . . . 90
Brigault (M.), restaurateur. . . . . . 202
Brochet (du). . . . . . . . . . . . . 85
Cabaret (M.), vermicellier. . . . . . . 203
Café du caveau. . . . . . . . . . . . 178
----- Conti. . . . . . . . . . . . . . 204
----- Corazza, aujourd'hui Lenoir. . . 178
----- des Etrangers. . . . . . . . . *Ibid.*
----- Tortoni. . . . . . . . . . . . *Ibid.*
----- de Foi. . . . . . . . . . . . . *Ibid.*
----- de Valois. . . . . . . . . . . . *Ibid.*
----- Zoppi, ci-devant Procope et Dubuisson. . . . . . . . . . . . . 207
Cailles et Cailleteaux. (des). . . . . 112
Caillot Duval (Correspondance de). . 223
Calendrier nutritif. . . . . . . . . . . 9
----------- républicain. . . . . . . . IX
Camerani (M.). . . . . . . . . . . . 236
Canard domestique (du). . . . . . . . 73
------- sauvage. . . . . . . . . . . . 34
Capuçin subtil (le), anecdote. . . . . 234

**Cardes et cardons (des).** . . . . page 59
Carême (du). . . . . . . . . . . . . . 76
Carnaval (du). . . . . . . . . . . . . 60
Carné (M.), pâtissier. . . . . . . . . 180
Carottes (des). . . . . . . . . . . . . 55
Carpe (de la). . . . . . . . . . . . . 86
Carpes du Rhin. . . . . . . . . . . *Ibid.*
Carrelets (des). . . . . . . . . . . . 82
Cauchois (M.), pâtisser. . . . . . . 210
Céleri (du). . . . . . . . . . . . . . 52
Censeur dramatique (le), cité. . . . 225
Champignons (des). . . . . . . . . . 75
Chat, gardien de plus de 1800 jambons. 97
Chevet (M.), Md. de comestibles. . . 174
Chevreuil (du). . . . . . . . . . . . 31
Choiseul (hôtel). . . . . . . . . . . 181
Chou (du). . . . . . . . . . . . . . . 53
Choux-fleurs (des). . . . . . . . . . 50
C'ement (M.), fruitier-oranger. . . . 193
Cochon (du) et de ses divers apprêts. . 25
Cochon de lait (du). . . . . . . . . 117
Collin d'Harleville (M.), Hom. de let. 46
Concombres (des). . . . . . . . . . 109
Consommation de Paris (de la). . . . 160
Coqs vierges (des). . . . . . . . . . 106
Corcellet (M.) Md. de comestibles. . 174
Corps (M.), charcutier. . . . . . . . 200
Cousin de tout le monde (le). . . . . 64
Crêmes et pâtisseries (des). . . . . 134
Cuisse de poulet dinde (la) anecdote. . 223
Curé (le) bien avisé. . . . . . . . . 233
Daim (du). . . . . . . . . . . . . . . 30
Décembre. . . . . . . . . . . . . . . 146
Deharme (M.), traiteur de la marmite perpétuelle. . . . . . . . . . . . . 206
Déjeûners chauds (des). . . . . . . . 63
———— à la fourchette (des). . . . 61

Déjeûners à la Lyonnoise (des). page 181
Delauney (M.) boucher. . . . . . . . 185
------ (Mde), bouchère, brune et svelte. 186
Dernier avis du Libraire. . . . . . . . 247
Dieu (Madame), Mde. de marée. . . 188
Digestion (la) est l'affaire de l'estomac. 217
Dindes et dindons (des). . . . . . . 137
Dindonneaux (des). . . . . . . . . . 107
Discours d'un Gourmand, anecdote. . . 225
Dubertret (M.), traiteur. . . . . . . . 212
Dubourg (Mde. veuve), épicière. . . 172
Ducray-du-Minil (M.), journaliste. . . 211
Dupont (M.), pâtissier. . . . . . . . 183
Duthé (M. le successeur de), charçutier rue Neuve - St. - Eustache. . . . . 26
Duval (M.), confiseur. . . . . . . . 196
Ecrevisses (des). . . . . . . . . . . . 90
Edon (M.), notaire. . . . . . . . . . 208
Edon (M.), restaurateur. . . . . . . . 207
Epiciers en gros. . . . . . . . . . . . 186
Epiciers de la Halle. . . . . . . . . . 193
Epinards (des). . . . . . . . . . . . 49
Esturgeon (de l'). . . . . . . . . . . 79
Etalages nutritifs. . . . . . . . . . . 165
Etrennes (des) les plus agréables aux gens de lettres, etc. . . . . . . . . 10
Faisan (du). . . . . . . . . . . . . . 43
Fargeon (M.), parfumeur-distillateur. . 203
Farineuses (des pâtes). . . . . . . . . 57
Farineux (des légumes). . . . . . . . 91
Fèves de marais (des petites). . . . . 109
Février. . . . . . . . . . . . . . . . 59
Fidèle Berger (le). . . . . . . . . . . 196
Folies Gourmandes. . . . . . . . . . 214
Fontaine (Mde. veuv.), fruitière-orangère. 193
Frascati. . . . . . . . . . . . . . . . 183
Fruitiers-orangers de la Halle (des). . 193

Fruits (des). . . . . . . . . . . page 192
Fruits secs, et salaisons (Mds. de). . . 193
Garchi (M.), glacier. . . . . . . . . . 183
Gelinottes (des). . . . . . . . . . . 45
Georges (Mlle.), *voyez* Weimer. . . 226
Gibier (du). . . . . . . . . . . . . . 29
Gouet (M.), pâtissier. . . . . . . . . 208
Goujons (des). . . . . . . . . . . . . 90
Grand-Monarque (le). . . . . . . . . 196
Grenouilles (des). . . . . . . . . . . 191
Grives (des). . . . . . . . . . . . . . 120
Guélaud (M.), confiseur. . . . . . . 201
Guichard (Mde. veuve), traiteur. . . 148
Guignards (des). . . . . . . . . . . . 45
HALLE (de la). . . . . . . . . . . . . 187
Hardy (Mde. veuve), limonadière. . . 182
Harengs, frais et salés (des). . . . . 145
---------- laités. . . . . . . . . . . *Ibid*
Haricots blancs (des). . . . . . . . . 92
---------- verts. . . . . . . . . . . . 109
Hémart (M.), fabr. de pain d'épice. . . 211
Herbes et légumes (marchands d'). . . 190
Heures et nature des repas actuels à Paris. 162
Huîtres à l'écaille (des). . . . . . . . 83
---------- Anglaises. . . . . . . . . . 185
---------- en garenne. . . . . . . . . . 83
---------- marinées. . . . . . . . . . 193
---------- vertes. . . . . . . . . . . . 185
Hyrment (M.), marchand de comestibles. 174
Indigestions (des). . . . . . . . . 26, etc.
Itinéraire nutritif, ou Voyage d'un Gourmand dans Paris. . . . . . . . . . . 159
Jambon (du). . . . . . . . . . . . . . 94
Jambons (des) de Bayonne. . . . . *Ibid.*
---------- (des) de Mayence. . . . *Ibid.*
Janvier. . . . . . . . . . . . . . . . . 9
Jean (M.), charcutier. . . . . . . . . 181

Jour de l'an (du). . . . . . . page 9
Juillet. . . . . . . . . . . . . . . . . . 111
Juin. . . . . . . . . . . . . . . . . . . 104
Laban (Madame), crêmière. . . . . . . 181
Laitues (des). . . . . . . . . . . . . . 110
Lambert (Mde.) crêmière. . . . . . . 213
Lange (M.), fabricant de lampes. . . 199
Lapereaux (des). . . . . . . . . . . . 115
Lapin (du). . . . . . . . . . . . . . . 33
Lazagnes (des). . . . . . . . . . . . . 57
Leblanc (M.), pâtissier. . . . . . . . 209
Lebœuf (M.), traiteur. . . . . . . . 212
Léda (M.), restaurateur. . . . . . . . 181
Legacque (M.), restaurateur. . . . . 170
Légumes (des) propres à chaque saison. 49
Lemoine (M.), marchand de liqueurs et de chocolat. . . . . . . . . . . . . 181
Lenoir (Mde.), limonadière. . . . . . 178
Lentilles (des) . . . . . . . . . . . . 92
Lesage (M.), pâtissier. . . . . . . . . 184
Levrauts (des). . . . . . . . . . . . . 115
Lièvre (du). . . . . . . . . . . . . . . 32
Limaçons (des). . . . . . . . . . . . . 81
Limandes (des). . . . . . . . . . . . . 82
Lombards (de la rue des). . . . . . . 194
Londeau (M.), charcutier. . . . . . . 209
Lottes (des). . . . . . . . . . . . . . 90
Macaronis (des). . . . . . . . . . . . 57
Magasin de jambons (singulier). . . . 96
Mai. . . . . . . . . . . . . . . . . . . 99
Maille (M), vinaigrier-distillateur. . . 208
Malherbe (M.), charcutier. . . . . . . 201
Maquereaux (des). . . . . . . . . . . 99
Marcassin (du) . . . . . . . . . . . . 116
Marée (de la). . . . . . . . . . . . . . 76
Marée (Halle à la). . . . . . . . . . . 188
Marmite perpétuelle. . . . . . . . . . 206

Mars. . . . . . . . . . . . . . page 76
Martignon aîné (M.), épicier en gros. 187
Martin (de la St.-). . . . . . . . . . 135
Massieu (M.), rôtisseur à la Vallée. 206
Matelottes (des). . . . . . . . . . . 146
---------- (des) de la Rapée. . . . . 148
Maximes nutritives. . . . . . . . . . 214
Mazurier (M.), limonadier-glacier. . 212
Merlan (du). . . . . . . . . . . . . 132
Merlans (arrivée des) à Paris. . . *Ibid.*
Moissonneurs (les), magasin d'épiceries, fruits secs et confits. . . . . . . . 194
Mouillette inutile (la), anecdote. . . 231
Moutarde de Maille. . . . . . . . . . 208
--- odorifère, et de santé, de Bordin. 197
Mouton (du) et de ses diverses préparations. . . . . . . . . . . . . . . 19
Naudet (M.), restaurateur. . . . . . 179
Navets (des). . . . . . . . . . . . . 55
Nôces (des repas de). . . . . . . . . 64
Noël (de la nuit et du jour de). . . . 157
Noël (madame) Mde. de légumes. . . 190
Novembre. . . . . . . . . . . . . . 135
Observation. . . . . . . . . . . . . 158
Octobre. . . . . . . . . . . . . . . 130
Odiot (M.), orfèvre. . . . . . . . . 171
Œufs (des). . . . . . . . . . . . . 124
----- (manière de choisir et de conserver les). . . . . . . . . . . . . 124 et suiv.
----- (marchands d'). . . . . . . . . 190
Oie domestique (de l'). . . . . . . . 70
---- sauvage (de l'). . . . . . . . . 71
---- (cuisses d'). . . . . . . . . . . 72
Oignons (des). . . . . . . . . . . . 55
Ombres-chevaliers (des). . . . . . . 88
Oranges (marchandes d'). . . . . . . 244
Oudard (M.), confiseur. . . . . . . . 196

Outarde (de l'). . . . . . . . . . page 139
Pain d'épice (fabrique de). . . . . . . 212
Palais-Royal . . . . . . . . . . . . . . . 173
Parallèle nutritif, anecdote. . . . . . . 226
Parasites (des). . . . . . . . . . . . . 130
Pascal (du temps). . . . . . . . . . . 93
Pâtés d'allouettes (des) de Pithiviers, 47
------ (des) d'anguilles. . . . . . . . . . 89
------ (des) de canards d'Amiens. . . . . 184
------ (des) de foies de canards d'Auch et de Toulouse. . . . . . . . . . . . . . 73
------ (des) de foies d'oies de Strasbourg. 72
------ (des) de Guignards de Chartres. 46
------ (des) de jambons de Bayonne. . . 96
------ (des) de perdrix rouges de Périgueux. 41
------ (des) de poulardes de Chartres. . . 176
------ (des) de rougets de Montpellier. . 161
------ (des) de thon de Marseille. . . . . 81
------ (des) de veau de rivière de Rouen. 176
Pâtisseries (des). . . . . . . . . . . . 134
Pelletier (M.), épicier à la Halle. . . . 194
Perches (des) de Seine. . . . . . . . . 90
Perdreaux (des). . . . . . . . . . . . . 115
Perdrix (des). . . . . . . . . . . . . . 38
Picard (M.), Homme de lettres. . . . 64
Pieds de mouton du Veau qui tète. . . . 202
Pigeon (du). . . . . . . . . . . . . . . 66
Pigeonneaux (des). . . . . . . . . . . 100
Pluvier doré (du). . . . . . . . . . . . 36
Poireaux (des). . . . . . . . . . . . . 55
Pois (des petits). . . . . . . . . . . . 102
Pois secs (des). . . . . . . . . . . . . 91
Poisson d'eau-douce (du). . . . . . . . 85
Poissonnerie de la Halle (de la). . . . . 191

Pommes (des). . . . . . . . . . . . page 133
Pommes d'amour. (*Voyez* tomates). . 151
Potage de 60 francs. . . . . . . . . . . 132
Poularde au riz. . . . . . . . . . . . . 155
Poulardes (des). . . . . . . . . . . . 68
Poulet (du). . . . . . . . . . . . . . . 66
Principes gourmands. . . . . . . . . . 214
Provençaux (les deux), mag. d'épic. 194
——— (les frères), restaurateurs, 179
Provenchère (M), célèbre pâtissier de Pithiviers. . . . . . . . . . . . . . . . 47
Puits-Certain (têtes de Veau farcies du). 210
Quinquet (lampes à la). *Voyez* Lange. 199
Radamel (M.) fabric. de chocolat. . . . 204
Raie (de la). . . . . . . . . . . . . . 108
----- bouclée (de la). . . . . . . . . . *ib.*
----- (de la grosse) ou raie de Turbot. *ib.*
----- de la Méditerranée (de la). . . . 109
Rat (M.), pâtissier. . . . . . . . . . 183
Ravel (M.), restaurateur. . . . . . . 202
Recamier (madame). . . . . . . . . . 226
Réflexions nutritives. . . . . . . . . . 214
Réglemens de M. Aze (des). . . . . 223
Renat (Mde. veuve), traiteur . . . . . 148
Restaurateurs (de l'origine des) et de leur multiplication. . . . . . . . . . . . . 163
Réveillons (des) de Noël. . . . . . . . 153
Riz (du). . . . . . . . . . . . . . . . . 56
Robert (M.), restaurateur, . . . . . . 179
Rocher de Cancale (le). . . . . . . . 185
Rocher d'Etretat (le) . . . . . . . . . *ibid*
Roos - Malen (M. Van), fabricant de gauffres à la flamande. . . . . . . . . 179
Rouges-gorges (des). . . . . . . . . . 46
Rouget (M), pâtissier. . . . . . . . . . 171
Rousseau (feu M.), confiseur. . . . . 196

Roze (feu M.), restaurateur. . . page 182
Salmi d'un Bernardin (recette du). . . . 35
Salsifis (des) ou scorsonnères. . . . . . 54
Sanglier (du). . . . . . . . . . . . . . 29
Sarcelle (de la). . . . . . . . . . . . . 36
Saumon (du). . . . . . . . . . . . . . 80
Sauvel (M.) distillateur et liquoriste. . 204
Septembre. . . . . . . . . . . . . . . . 119
Serrez les cuisses. . . . . . . . . . . . 141
Simon (M.), boucher. . . . . . . . . . 171
Sole (de la). . . . . . . . . . . . . . . 82
Sujet du frontispice. . . . . . . . . . . *iv*
Table Alphabétique. . . . . . . . . . . 237
Terrine de Nérac. . . . . . . . . . . . 192
Theurlot (M.), md de beurre et d'œufs. 192
Têtes de Veau du Puits-Certain. . . . . 210
Thon (du) frais et mariné. . . . . . . 81
Tomates (des). . . . . . . . . . . . . . 151
Tortoni (M.), limonadier-glacier, fabricant de chocolat. . . . . . . . . . . . 183
Tripières de la Halle (des). . . . . . . 189
Truie qui file (la). . . . . . . . . . . 194
Truites (des). . . . . . . . . . . . . . 88
Turbot (du). . . . . . . . . . . . . . . 78
Ustensiles de cuisine (époque remarquable pour récurer les). . . . . . . . . . . 137
Vallée (de la). . . . . . . . . . . . . . 205
Variétés nutritives. . . . . . . . . . . 214
Veau (du) et de ses div. préparat. . . . 15
Veau qui tète. . . . . . . . . . . . . . 202
Vermicelle (du). . . . . . . . . . . . . 57
Véry (M.) restaurateur. . . . . 169 et 179
Viande de boucherie (de la). . . . . . . 11
Vieux amis (les). . . . . . . . . . . . 196
Visites de digestion. . . . . . . . . . . 222
Volaille (de la). . . . . . . . . . . . . 65

Voyage d'un Gourmand dans Paris. pag. 168
Weimer ( Mademoiselle Georges ). . . 226
Zoppi (M.), limonadier, glacier, et chef d'un célèbre cabinet littéraire. . . . 207

*Fin de la Table de l'Almanach des Gourmands.*

---

## DERNIER AVIS DU LIBRAIRE.

Les *Réglemens* du célèbre M. *Aze*, dont il est plus d'une fois question dans le cours de cet Ouvrage, ayant été fréquemment demandés au Libraire comme une règle invariable de conduite dans presque toutes les circonstances de la vie, il croit devoir prévenir ici qu'il a chargé l'Auteur de l'Almanach des Gourmands de les rédiger, et qu'ils paroîtront définitivement dans quelques mois.

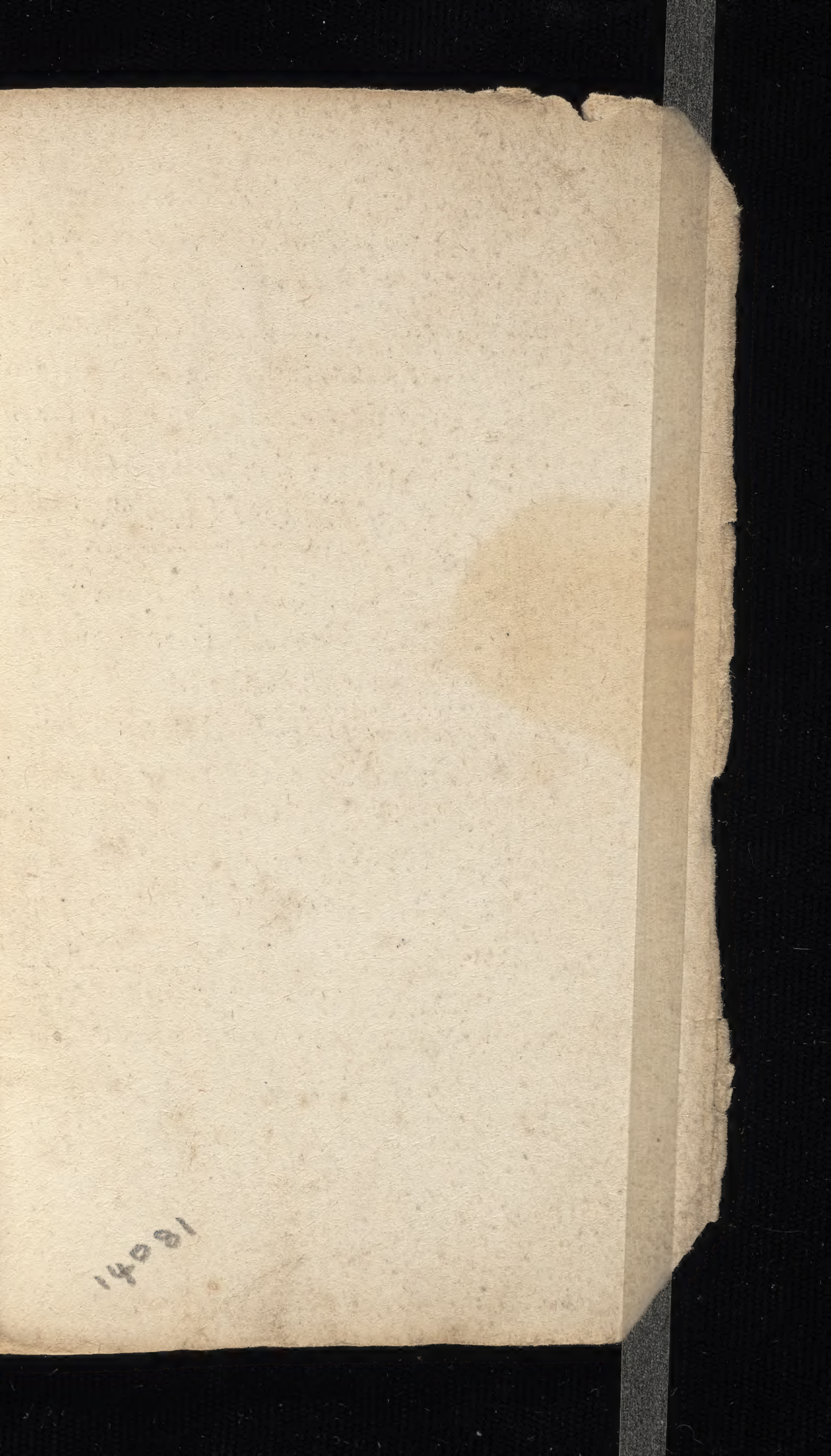
FIN.

## ENÇORE UN MOT DE L'ÉDITEUR.

---

Pendant que l'on réimprimoit l'*Almanach des Gourmands*, on a publié un ouvrage qui rentre si naturellement dans le sujet, qu'on nous pardonnera d'en dire un mot ici. Il est intitulé: LE CONFISEUR MODERNE, ou l'*art du Confiseur et du Distillateur*, par J. J. Machet, Confiseur et Distillateur ; et c'est sous le premier de ces deux rapports surtout, ce qui a paru de plus complet et de mieux traité en ce genre. Les recettes très-nombreuses qu'il renferme sont conformes aux règles de l'art, et se ressentent du progrès des lumières; les principes en sont excellens, et l'auteur en dévoilant les nombreuses sophistications qui se pratiquent dans l'empire si étendu de la friandise, s'est acquis de doubles droits à la reconnoissance des amateurs, qui se suceront plus d'une fois les lèvres pendant cette lecture.

Le *Confiseur moderne* forme un volume in-8°. de près de 500 pages très-chargées ; il est imprimé avec soin, et se vend chez Maradan, Libraire, rue Pavée-St.-André-des-Arcs, n°. 16. au prix de 6 francs pour Paris, et 7 fr. franc de port par la poste.


14081

